Digitized by Google

Digitized by Google

The University of Chicago
Library

THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARIES

Abbildungen württembergischer Obstsorten.

Eine Sammlung

vorzüglicher Apfel- und Birnsorten,

ausgewählt bei der

vaterländischen Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt 1857.

Im Auftrag

der Königlich Württembergischen Centralstelle für die Landwirthschaft

herausgegeben

von

Eduard Lucas,

Königl. Württ. Garteninspector, Vorsteher der Gartenbauschule und Lehrer des Gartenbaus an der Akademie Hohenheim, Inhaber der K. W. goldenen Civilverdienstmedaille, Ehrenmitglied des Vereins für Gartenbau und Feldwirthschaft zu Coburg, des Erfurter Gartenbauvereins, der pomologischen Gesellschaft in Triebsees, des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern, des landwirthschaftlichen Vereins im Großh. Baden, des Vereins für land- und Gartenbau des Cantons Zürich, des Cercle Agricole et Horticole du Grand-Duché de Luxembourg, des landwirthschaftlichen Obstbauvereins von Nürtingen, des pomologischen Vereins im Königr. Böhmen, des landwirthschaftlichen Vereins des Cantons Thurgau, correspondirendem Mitglied der K. K. Landwirthschaftsgesellschaft in Steiermark, der K. K. Gesellschaft zur Beförderung der Landwirthschaft und Industrie in Kärnten, des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den K. Preuß. Staaten, der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur, des landwirthschaftlichen Vereins im Großherzogthum Nassau, der kaiserlich Russ. Garrenbaugesellschaft in Moskau und Mitglied mehrerer Vereine für Landwirthschaft und Gartenbau.

Mit 50 Abbildungen in Farbendruck, auf zwölf Tafeln.

Stuttgart.

Verlagshandlung von Ebner & Seubert.

1858.

Digitized by Google

THE
UNIVERSITY
OF
CHICAGO LIBRARIES

SB361
.L9
E v.1 2

By transfer
NOV 25 1916

Digitized by Google

640524

Aepfel.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorwort.

Die gegenwärtige Schrift verdankt ihre Entstehung zunächst der in Verbindung mit dem landwirthschaftlichen Hauptfest zu Cannstatt im September 1857 im Kursaal daselbst veranstalteten Obstausstellung, welche ein überaus reiches Bild Dessen darbot, was Württemberg an Produkten des Obstbaus aufzuweisen vermag, die aber zugleich bei der großen Mannichfaltigkeit der in ihr vertretenen, vielfach noch nicht genügend erprobten Obstsorten den Wunsch nahe legte, daß eine Auswahl der bis jetzt in den verschiedenen Gegenden des Landes, wie auch außerhalb desselben, am meisten bewährten Sorten von Tafel- und Wirthschaftsobst getroffen werde, welche den Obstbaumzüchtern zur vorzugsweisen Anpflanzung empfohlen werden könnten. Mit Rücksicht hierauf wurde die mit der Prüfung des Obstes betraute Ausstellungscommission von der K. Centralstelle für die Landwirthschaft beauftragt, unter Beachtung der verschiedenen klimatischen und Bodenverhältnisse des Landes eine entsprechende Auswahl von 25 Apfel- und 25 Birnsorten zu treffen, und es ist die vorliegende Schrift dazu bestimmt, diese Obstsorten genau zu beschreiben und solche, zugleich mit Hülfe naturgetreuer Abbildungen zu näherer Kenntniß des Publikums zu bringen.

Bei dem ausgesprochenen Zweck der Schrift wird dieselbe insbesondere den landwirthschaftlichen Vereinen zur weiteren Verbreitung empfohlen und es möchte namentlich auch dieselbe zum Gebrauch bei dem Unterricht junger Landleute im Obstbau, so wie auch als Preisbuch für tüchtige Leistungen in der Obstcultur geeignet seyn.

Bei der Auswahl der zur Abbildung bestimmten Exemplare wurden, so weit es möglich war, schöne Mittelexemplare von gesunden, in guter Lage befindlichem und in mittlerem Alter stehenden Hochstämmen gewählt, und hat Herr Lithograph Baisch in Stuttgart keine Mühe gescheut, um die von ausgezeichneter Künstlerhand nach der Natur gemalten Abbildungen getreu in Farbendruck wiederzugeben. Immerhin müssen aber die Beschreibungen hier ergänzend eintreten und ich glaube, daß kein Pomolog über den richtigen Namen einer der aufgeführten Sorten, im Unklaren bleiben wird, wenn er die ihm noch unbekannte Frucht mit Bild und Beschreibung genau vergleicht.

Ich fühle mich ganz besonders gedrungen, der K. Centralstelle für die Landwirthschaft, welche mir den ehrenvollen Auftrag zur Abfassung dieser wichtigen Schrift ertheilte, für diese Anerkennung meines seitherigen pomologischen Wirkens den wärmsten und ehrerbietigsten Dank hier auszusprechen.

Möge denn dieses Buch, zu dessen würdiger Ausstattung die Verlagshandlung keine Opfer scheute, zur Vervollkommnung des Obstbaus das Seinige beitragen und damit den der Herausgabe desselben zu Grunde liegenden Zweck möglichst erfüllen.

Hohenheim, im Juni 1858.

Ed. Lucas.

Digitized by Google

Einleitung.

Wie schon im Vorwort erwähnt wurde, veranstaltete die Königliche Centralstelle für die Landwirthschaft in Verbindung mit dem landwirthschaftlichen Fest im vorigen Jahr (1857) eine allgemeine vaterländische Obst- und Traubenausstellung im Kursaal zu Cannstatt, welche bezüglich beider Kulturen ein sehr erfreuliches Bild des Reichthums unseres Landes an Obst- und Traubensorten darbot. Ein besonderer Bericht gibt über diese Ausstellung nähere Kunde.*

Diese Ausstellung, auf welcher über 10,000 einzelne Nummern Obst meist in 3 Exemplaren, also wohl 30,000 Früchte aufgestellt waren und die von 52 Oberämtern großentheils sehr reiche Sendungen aufzuweisen hatte, zeigte deutlich, wie ungemein reich unser Vaterland an Obstsorten ist, wie vorzüglich, nach Maßgabe der vorliegenden Früchte, sich seine meisten Gegenden für einen ausgedehnten Obstbau eignen; sie zeigte aber auch dem genauer prüfenden Kenner, daß unser Obstbau, besonders auf dem Lande, noch mancher Verbesserung fähig sey; daß namentlich noch manche geringe, werthlose Sorten häufig verbreitet sind, daß der Landmann oft blos die Frucht nach der Größe und Farbe und nicht nach dem inneren Werthe schätzt und daher nicht selten eine ganz ungeeignete Sortenauswahl zur Anpflanzung trifft. Es drängte sich daher dem aufmerksamen Besucher die Ueberzeugung auf, daß durch allgemeinere Verbreitung mehr werthvoller und vielfach nutzbarer, auch als Handelsobst brauchbarer Obstsorten der Ertrag unserer Baumpflanzungen noch sehr gesteigert, und somit der Obstbau für den Einzelnen, wie für Kommunen eine weit reichere Quelle des Wohlstandes werden könne, als sie jetzt schon ist.

Diesen Zweck der Verbreitung der Kenntniß werthvoller Sorten von Tafel- und Wirthschaftsobst soll nun die gegenwärtige Schrift erfüllen.

Das vorliegende 1. Heft enthält eine Auswahl von 25 Apfelsorten in Beschreibungen und naturgetreuen Abbildungen. Die Birnsorten werden im 2. Hefte bald folgen.

Die jeder Abbildung beigegebenen Beschreibungen enthalten genauere Angaben über die charakteristischen Unterscheidungsmerkmale der einzelnen Obstsorten, und besonders über die Eigenthümlichkeiten jeder Sorte hinsichtlich des für dieselben besonders tauglichen Standorts, ihres Nutzungswerthes, ihrer Benutzungsart u. dergl.

Werfen wir nun einen Blick auf die vorliegenden Abbildungen und Beschreibungen, so geht vor Allem hervor, daß diese nicht nur etwa ganz neue und noch wenig bekannte Obstsorten enthalten; im Gegentheil war es unser Bemühen, auch das ältere, bewährte und bereits anerkannt schätzbare Obst unter dem richtigen Namen mit aufzunehmen, so vor Allem unsern Luiken, den Stolz unsers württembergischen Obstbau's, eine Obstsorte, die gar nicht genug geschätzt und angepflanzt werden kann, besonders von Gemeinden auf Allmandplätzen.

Aber auch außer den Grenzen von Württemberg wird diese Sortenauswahl um so eher Geltung und Bedeutung finden, als sie in den meisten Sorten ganz mit der bei den Versammlungen der deutschen Pomologen in Naumburg und Gotha zur allgemeinen Anpflanzung getroffenen Auswahl übereinstimmt; sie ist die Frucht vielfältiger und jahrelanger Beobachtungen, und es wird gewiß kein Obstpflanzer einen Fehlgriff thun, wenn er unter Beobachtung der in den Beschreibungen angegebenen Eigenthümlichkeiten der einzelnen Sorten, die Auswahl für seine Anpflanzungen darnach trifft.

Aber mit der Einführung besserer und einträglicherer Obstsorten ist es nicht allein gethan; solche Sorten von früherer und reicherer Fruchtbarkeit verlangen auch eine sorgfältigere Baumpflege, als gewöhnlich den Bäumen zu Theil wird, sollen sie ihren Segen vollständig entfalten.

Wenn wir einen Blick auf unsern württembergischen Obstbau in seinem gegenwärtigen Zustande werfen, so bemerken wir aber auch in den meisten Gegenden namhafte und sehr erfreuliche Fortschritte; die Baumpflege wird mehr und mehr besonders dazu in Hohenheim unterrichteten und gebildeten Baumwärtern übertragen, Neuanlagen werden mit Sorgfalt

* Amtlicher Bericht über die württembergische Obst- und Traubenausstellung von 1857. Stuttgart in Commission bei K. Aue. 30 kr.

Digitized by Google

ins Leben gerufen und die ältern Obstpflanzungen in sehr vielen Gegenden mit weit mehr Sorgfalt und Sachkenntniß als früher ausgeputzt und gepflegt. Rühmliche Vorbilder sind fast in allen Beziken zu finden, die als ermunterndes Beispiel auch jenen, die noch dem alten Schlendrian huldigen, die Ueberzeugung, daß eine bessere Cultur der Bäume auch bessere und reichere Ernten liefere, aufdrängen müssen.

Die Bewohner der rauhen Alb mögen auch den ausgezeichnet schönen und sorgfältig gehaltenen, sehr ausgedehnten Obstpflanzungen des Freiherrn v. Hayn auf Uhenfels*, oberhalb Urach (2100′ über der M.) ersehen, welche herrliche und ergiebige Obstcultur durch rationelle Behandlung selbst in kurzer Zeit zu erlangen ist und wie viele werthvolle, selbst edlere Sorten dort noch in den meisten Jahren ihre volle Güte und Ausbildung erhalten; sie mögen ferner aus den Pflanzungen des Herrn Kaufmann Beckh in Ebingen lernen, daß bei Schuz gegen Norden selbst bei 2200′ über dem Meere noch ganze Sortimente edler Sorten auf Hochstamm erzogen werden können und wie selbst manche Sorten wie z. B. der Englische Kantapfel und andere frühreifende Sorten in jenen Lagen selbst schöner und schmackhafter werden als in den warmen Thälern des Unterlandes.

Für Oberschwaben nenne ich als Beispiele musterhafter Obstanlagen die Baumpflanzungen des Hrn. Baron v. König auf Königshofen bei Biberach, sowie die Baumgüter des Baumwärters König in Oelkofen, Oberamts Saulgau.

Es mögen auch die städtischen Baumanlagen von Eßlingen, Geißlingen und Horb zeigen, wie bei Fleiß und Ausdauer baumleere Hügel und Abhänge, wo seither nur Steine herabrollten und die öde und kahl dastanden, zu schönen, sowohl der Gegend wesentlich zum Schmuck, wie zum großen Nutzen gereichenden Obstanlagen umgeschaffen werden können. Vorzüglich mögen aber die städtischen Obstanlagen von Reutlingen, Metzingen, Rottenburg, Böblingen u. a. die Ueberzeugung verschaffen, wie in kurzer Zeit unter Beiziehung tüchtiger Baumwärter, die ihr Geschäft mit Liebe und Eifer versehen und die Obstcultur auch wirklich verstehen, selbst in kurzer Zeit die großartigsten Obstanlagen, ein Muster für den ganzen Bezirk, zum Segen für die Gemeinden und ein rühmliches Zeugniß für den Stand unserer Obstkultur, ins Leben gerufen werden können.

Die Besitzer nördlicher Bergabhänge werden aus sehr vielen Beispielen erkennen lernen, daß auch solche Lagen für einen ausgedehnten Obstbau von größtem Vortheil sind, daß die größere Feuchtigkeit des Bodens, der spätere Eintritt der Blüthe, Vortheile bieten, welche die, der wärmeren sommerlichern Lagen vollkommen ausgleichen, ja häufig übertreffen, sofern namentlich durch sorgfältiges Ausputzen der Baumkrone für ungehinderten Einfluß von Luft und Wärme auf die Knospen gesorgt ist und eine angenehme Obstsortenauswahl stattgefunden hat.

Richtiger Baumsatz, namentlich nicht zu tiefes Setzen, sorgfältige Behandlung der jungen Obstanlagen, besonders richtiger Schnitt in den ersten Jahren nach dem Pflanzen und später gehöriges Reinhalten und sorgfältiges Ausputzen der Baumkrone, Verstreichen der Wunden, sowie möglichste Sorgfalt, daß bei jedem Baum das zum reichen Fruchtansaz und zur Erhöhung seiner Lebensdauer so nöthige Gleichgewicht zwischen Holzzweigen und Fruchtzweigen erhalten sey, sind Dinge, die jedenfalls bei der Einführung besserer einträglicherer Sorten nicht vergessen werden dürfen.

Meine beiden kleinen Schriften: „Der Obstbau auf dem Lande", 3. Auflage. Stuttgart, J. B. Metzler'sche Buchhandlung 1838 und „Ueber die Mängel und Hindernisse unserer Obstcultur", 2. Auflage. Stuttgart, Köhler'sche Buchhandlung, geben bezüglich der eben genannten die Kultur der Obstbäume betreffenden Punkte, eine jedem denkendem Landmann leicht verständliche Anleitung, auf welche ich hier zu verweisen mir erlaube.

Welche nationalökonomische Bedeutung der Obstbau in Württemberg und welche Ausdehnung er in der That erlangt hat, mag daraus hervorgehen, daß der Obstertrag des Landes durchschnittlich auf 7,717,561 Simri Kernobst und 1,360,253 Simri Steinobst angenommen wird, welches zusammen einem Gewicht von 2,827,235 Centner entspricht, wobei das Simri zu 35 Pfund Zollgewicht angenommen ist.

Im Jahr 1857 wurde der Obstertrag nach den Ausnahmen des statistisch topographischen Bureaus zu 8,025,815 Simri Kernobst und 1,116,259 Simri Steinobst berechnet, was einem Gewicht von 3,199,726 Centner gleichkommt.

Ich füge hier noch zur Orientirung über unsern Obstbau aus Dr. P. Sicks Beiträgen zur Statistik in Württemberg einige sehr interessante Angaben bei.

* Ich führe hier nur einige Obstanlagen als Beispiele an, die ich selbst gesehen habe; hiermit ist natürlich nicht entfernt angedeutet, daß nicht noch viele andere solche rühmenswerthe größere Pflanzungen im Lande bestehen.

Digitized by Google

„In Vergleichung mit dem Weinbau des Landes ist der Obstbau nicht nur im Lande verbreiteter, sondern es wird auch in der nutzbaren Verwendung die Weintraube von der Frucht des Obstbaumes übertroffen, indem diese sowohl zur Getränkebereitung als zur Nahrung dient.

Da hienach nächst der Anpflanzung der Körnerfrüchte die Obstpflanzung von besonderer Wichtigkeit ist, so wurden im Jahr 1852 bei Gelegenheit der Aufnahme der Größe der den einzelnen Culturen eingeräumten Fläche von den Schultheißenämtern zugleich möglichst zuverlässige Notizen über die Zahl der auf den einzelnen Markungen befindlichen Obstbäume und den Ertrag derselben einverlangt.

Nach diesen Berichten, welche theils auf wirklicher Zählung, theils auf ungefährer Schätzung beruhen, betrug die Zahl

	Kernobstbäume	Steinobstbäume
im Neckarkreis	1,742,413	879,881
„ Schwarzwaldkreis . . .	1,040,854	855,614
„ Jaxtkreis	1,073,882	1,038,717
„ Donaukreis	866,953	449,360
„ ganzen Lande	4,724,102	3,223,572

Im Verhältniß zu der landwirthschaftlich benützten Fläche, d. h. der Gesammtfläche abzüglich des Areals der Ortschaften, der Waldungen, der Oeden (Steinriegel), Steinbrüche, Thon- u. s. w. Gruben, Gewässer und Straßen kommen auf 100 Morgen

	Kernobstbäume	Steinobstbäume
im Neckarkreis	247,6	125,0
„ Schwarzwaldkreis . . .	120,8	89,3
„ Jaxtkreis	102,8	99,4
„ Donaukreis	63,0	32,7
„ ganzen Lande	118,6	90,9

Die ungefähre Anzahl aller in Württemberg angepflanzten Kernobstbäume beläuft sich nahezu auf 5 Millionen, die der Steinobstbäume auf etwas über 3 Millionen.

Der Ertrag in einem Mitteljahr ist veranschlagt: im

	Kernobst.		Steinobst.	
Neckarkreis	2,757,583	Simri	369,886	Simri
Schwarzwaldkreis . . .	1,566,812	„	412,180	„
Jaxtkreis	1,179,665	„	380,653	„
Donaukreis	1,213,511	„	197,534	„
ganzen Lande	7,717,561	„	1,360,253	„ *

Nimmt man den Durchschnittspreis für das Simri (= 35 Pfund) Kern- wie Steinobst zu 44 kr. an, welche Zahl sich ergibt aus der Vergleichung des Preises der letzten 25 Jahre in Hohenheim, so berechnet sich hieraus für obige 9,077,814 Simri Kern- und Steinobst ein Gelderlös von 6,657,063 fl.

* Nach den Ermittlungen der Königl. Centralstelle betrug der Obsterttrag im ganzen Lande 1847 (seither dem reichsten Obstjahr) zusammen 21,547,487 Simri.

Digitized by Google

Systematische Zusammenstellung der beschriebenen und abgebildeten Apfelsorten.

Klasse	I, Ordnung	3,	Calvillen, gestreifte:	Nro. 14. Gravensteiner	Tafel II.
„	II, „	1,	Schlotteräpfel, grundfarbige:	Nro. 1. Weißer Sommergewürzapfel	Tafel II.
„	„ „	3,	„ gestreifte:	Nro. 299. Prinzenapfel	Tafel I.
„	IV, „	2,	Rosenäpfel, deckfarbige:	Nro. 60. Calvillartiger Winterrosenapfel	Tafel I.
„	VI, „	3,	Rambours, gestreifte:	Nro. 208. Kaiser Alexander	Tafel III.
„	VII, „	1,	Rambour-Reinetten: glattschalige:	Nro. 73. Goldzeugapfel	Tafel V.
„	„ „	2,	„ „ rauhschalige:	Nro. 82. Pariser Rambour- oder Canada Reinette	Tafel II.
„	VIII, „	1,	Wachsreinetten, glattschalige:	Nro. 65. Weiße Wachsreinette	Tafel VI.
„	„ „	„	„ „	Nro. 78. Champagner Reinette	Tafel V.
„	„ „	„	„ „	Nro. 300. Downton Pepping	Tafel VI.
„	„ „	2,	„ rauhschalige:	Nro. 91. Gädonker Reinette	Tafel IV.
„	„ „	„	„ „	Nro. 303. Ananas-Reinette	Tafel VI.
„	X, „	2,	Rothe Reinetten, gestreifte:	Nro. 105. Langtons Sondersgleichen	Tafel I.
„	„ „	„	„ „	Nro. 113. Muskat-Reinette	Tafel IV.
„	„ „	„	„ „	Nro. 121. Carmeliter Reinette	Tafel V.
„	XI, „	1,	Graue Reinetten, grundfarbige:	Nro. 141. Englische Spital-Reinette	Tafel VI.
„	„ „	2,	„ „ deckfarbige:	Nro. 139. Grauer Kurzstiel (oder 144 Graue französische Reinette)	Tafel II.
„	„ „	2,	Goldreinetten, gestreifte:	Nro. 147. Königlicher rother Kurzstiel	Tafel IV.
„	„ „	„	„ „	Nro. 149. Große Kasseler Reinette	Tafel III.
„	XII, „	„	„ „	Nro. 152. Reinette von Orleans	Tafel III.
„	„ „	„	„ „	Nro. 154. Englische Wintergoldparmäne	Tafel IV.
„	XIII, „	1,	Streiflinge, abgerundete:	Nro. 160. Luikenapfel	Tafel I.
„	„ „	„	„ „	Nro. 171. Großer rheinischer Bohnapfel	Tafel V.
„	XIV, „	2,	Spitzäpfel, deckfarbige:	Nro. 176. Kleiner Fleiner	Tafel III.
„	XV, „	1,	Plattäpfel, grundfarbige:	Nro. 186. Kleiner Langstiel (Blauschwanz)	Tafel VI.

Die den Sortennamen vorgesetzten Nummern sind die, welche diese Sorten im Sortiment der Hohenheimer Obstbaumschule führen.

Digitized by Google

Der Gravensteiner.

Tafel II.

Beschreibung.

Gestalt: Großer, in seiner Form veränderlicher, gewöhnlich hochkugelförmiger Apfel; 2½—3 Zoll breit und ebenso hoch oder nur wenig niedriger; Wölbung sanft gerippt, nicht selten durch einzelne breite Hervorragungen in ihrer Rundung unterbrochen.

Kelch: offen, sehr häufig unvollkommen, die Blättchen lange grün bleibend, in geräumiger, tiefer, mit Falten und kleinen Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: bald kurz, bald über ½ Zoll lang, in einer weiten trichterförmigen, öfters durch einen Fleischwulst verengten Höhle.

Schale: fein, fettig werdend, glatt, glänzend; Grundfarbe von hellem Strohgelb bis zu Goldgelb, die Sonnenseite mit mehr oder weniger Karmoisinstreifen besetzt und dazwischen roth punktirt; beschattete Früchte zeigen mitunter fast keine Streifen. Rostpunkte sind nur sehr selten da; dagegen finden sich an jeder Frucht einzelne schwärzliche Rostflecken.

Fleisch: gelb, locker, sehr saftvoll von vortrefflichem, süßweinigem, etwas ananasartigem Geschmack und sehr starkem gewürzhaftem Geruch, der ein besonders gutes Merkmal dieser Frucht abgibt.

Kernhaus: sehr groß, offen; Kammern geräumig, reichsamig.

Kelchröhre: tief, kegelförmig.

Reife und Nutzung: Ende September, Oktober, hält bis Ende November, mitunter bis Weihnachten. Für die Tafel und Wirthschaft von ausgesuchtem Werth und für beide Zwecke in den ersten Rang zu stellen; auf dem Obstmarkt stets gesucht und gut bezahlt.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend stark, kräftig, wie auch in spätern Jahren; der Baum wird groß, bildet eine hochgewölbte, umfangreiche, starkästige Krone; Sommerzweige stark, weißwollig, auf der Sonnenseite braunroth, gegenüber trüb olivenfarbig, mit wenigen weißlichen, runden Punkten besetzt. Blatt groß, rund-eiförmig, zugespitzt, ziemlich regelmäßig stumpf gesägt, oberhalb glänzend dunkelgrün, auf der untern Seite weißfilzig. Blüthen sehr groß, ziemlich bald erscheinend.

Der zu den gestreiften Calvillen gehörige Gravensteiner, oder wie er (nach Diel) fälschlich genannt wird „Gräfensteiner Apfel", ist eine äußerst schätzbare Apfelsorte. Er ist in Württemberg namentlich bei Heilbronn als Grafenapfel und in mehreren Gegenden Oberschwabens zu finden und wird Paradiesapfel, Stippapfel, Strömling genannt. Die früher von Hohenheim aus verbreiteten Sorten: Blumencalvill und Sommerkönig sind auch der Gravensteiner gewesen. Am häufigsten ist dieser Apfel aber im Norden von Deutschland, in Schweden, Norwegen, Dänemark. — Die Abbildung zeigt eine Frucht aus dem Norden, hier wird der Apfel meistens größer und röther gefärbt, doch ist dieses blassere Colorit doch das häufiger vorkommende.

Der sehr fruchtbare Baum gedeiht überall, wo er einen kräftigen Boden findet und etwas Schutz vor heftigen Stürmen; er trägt auch in ungünstigen Obstjahren und ist sicher eine unserer schätzbarsten Obstsorten, er ist zugleich Sommer-, Herbst- und Winterapfel und der allgemeinsten Verbreitung in Gärten und Baumgütern werth. An Straßen zu setzen, eignet er sich weniger, da er vom Baum bald genießbar wird. Der Hohenheimer Catalog führt ihn unter Nro. 14 auf und sind stets Reiser und Bäume davon vorräthig.

Digitized by Google

Sommergewürzapfel.

(Englischer Kantapfel.)

Tafel II.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroßer, schöner, sehr früher Augustapfel von rundeiförmiger nach oben zugespitzter Form. Der Bauch ist in der Mitte, die Stielwölbung ist kugelförmig, die Wölbung nach oben ist viel kleiner oder bildet eine kleine, wenig abgestutzte Kelchfläche. Von da ziehen sich rippenartige flache Erhabenheiten über den größten Theil der Frucht hin.

Kelch: geschlossen, klein, grün bleibend, in einer engen, mitunter tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: stark, hellgrün, ½ Zoll lang in tiefer meist glatter Höhle.

Schale: sehr dünn, glänzend, glatt, bedustet. Grundfarbe wachsartiges Gelbweiß, die Sonnenseite besonnter Früchte mit einer sehr schönen sanften Rosenröthe leicht belegt, oft nur wie angehaucht. Punkte in der Grundfarbe grün (Schalenpunkte) auf der Sonnenseite gelblich.

Fleisch: weiß, fein, locker, nicht sehr saftreich von feinem, süßsäuerlichem etwas gewürztem Geschmack; starkriechend.

Kernhaus: groß und offen; Kammern weit, vollsamig.

Kelchröhre: trichterförmig, bis zum Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: Ein Sommerapfel ersten Rangs. Anfangs bis Mitte August, hält 8—14 Tage, in rauhern Lagen Herbstapfel und 3 Wochen haltend. Sehr gesucht auf dem Obstmarkt oder auch zum Dörren gut zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs nicht stark; der Baum trägt sehr bald oder wird nicht groß; Kerne kugelförmig. Sommertriebe gelbröthlich, bewollt. Blatt mittelgroß, rundeiförmig, die Ränder etwas aufwärts gebogen.

Der Sommergewürzapfel wurde von Diel als Englischer Kantapfel zu den Calvillen und auch als Weißer Sommergewürzapfel zu den Schlotteräpfeln gerechnet; er gehört in letztere Klasse; außer den obigen beiden Namen heißt er noch: Palästiner, Schönebecks früher Gewürzapfel, irrig auch Jakobiapfel, ferner Sommerpostoph, Forley's Russischer Apfel, Pomme avant toutes, Weißer Augustcalville, Weiße Sommerschafsnase. Er ist ein sehr gesuchter Sommerapfel und hat für sehr rauhe Obstlagen dadurch einen großen Werth, daß er dort ein früher Herbstapfel und weit wohlschmeckender wird. Die Abbildung wurde nach einem 2200′ über dem Meere erwachsenen Exemplare gemacht. Da der Baum gewöhnlich sehr voll trägt, bleiben die meisten Früchte kleiner.

Im Hohenheimer Catalog führt dieser Apfel die Nummer 1 und wurde besonders für Gärten in rauhern Lagen seither empfohlen. Der Baum muß öfters verjüngt werden.

Digitized by Google

Prinzenapfel.

(Rothgestreifter Schlotterapfel.)

Tafel I.

Beschreibung.

Gestalt: Veränderlich, oft vollkommen walzenförmig, 2¼ Zoll breit und 3¼—3½ Zoll hoch, einzelne Früchte mehr oval und mittelbauchig, 3 Zoll lang und breit. Die Wölbung bei mittleren Früchten eben, bei großen, durch flache Hervorragungen in der Rundung unterbrochen.

Kelch: geschlossen oder bei großen Früchten halb offen, in geräumiger, ziemlich tiefer, mit Falten und flachen Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: ¾ Zoll lang und charakteristisch dünn, in einer bald tiefen, bald flachen, etwas berosteten Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich grün, bei der Zeitigung schönes blasses Citronengelb. Besonnte Früchte lebhaft carmeisin gestreift, genetzt und marmorirt; beschattete matter gestreift. Punkte: wenig bemerkbar.

Fleisch: gelblich weiß, locker doch fein, saftreich und von weinartigem Zuckergeschmack, bei richtigem Reifpunkt durch eine feine, an Ananas erinnernde Säure gewürzt.

Kernhaus: offen, unregelmäßig, Kerne selten zahlreich.

Kelchröhre: ein breiter abgestumpfter Kegel.

Reife und Nutzung: September, Oktober, hält bis Weinachten und oft sogar bis Februar. Ein edler, sehr geschmackvoller Tafelapfel und zu jedem wirthschaftlichen Zwecke sehr gut brauchbar. Vorzüglich gesuchte Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Forkommen sehr gut in allerlei Boden, in der Jugend raschwüchsig, später eine schöne, etwas licht verzweigte hochkugelförmige Krone bildend, deren Aeste etwas hängen; sehr bald und reichlich tragbar. Sommertriebe wenig bevollt. Die Blüthe erscheint spät und ist nicht empfindlich.

Der zu den gestreiften Schlotteräpfeln gehörige Prinzenapfel ist eine in Württemberg noch sehr wenig vorkommende, aber sehr verbreitungswerthe Sorte. Ihre Heimath scheint der Norden von Deutschland zu sein, wo sie sehr häufig sich findet und selbst in Norwegen und Schweden noch recht gut gedeiht. Außer den beiden obigen Namen heißt dieser Apfel auch Ananasapfel (in Thüringen), Trompeterapfel (in Böhmen), Haberapfel, Hasenkopf von Lübben, Fränkischer Nonnenapfel, Schlotterapfel von der Flees, Bunter Langhans, Englischer Flaschenapfel, Nonnen- und Melonenapfel.

Es verdient diese Sorte wegen Schönheit, Güte, Tragbarkeit und gutem Gedeihen auch in weniger guten Obstlagen, eine recht häufige Anpflanzung; man kann den kräftigen hochwachsenden Baum auf Baumgütern, sowie an Straßen setzen, nur darf der Boden, wie bei allen größern Früchten nicht mager sein.

Im Hohenheimer Catalog führt der Prinzenapfel die Nummer 299 und sind Bäume und Reißer gewöhnlich in größerer Zahl davon vorräthig.

Digitized by Google

Calvillartiger Winterrosenapfel.

(Danziger Kantapfel, Schwäbischer Rosenapfel.)

Tafel I.

Beschreibung.

Gestalt: eine regelmäßige Frucht von mittlerer Größe ist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; nicht selten auch größer. Die Frucht ist beinahe kugelförmig und beide Wölbungen nur wenig verschieden. Ueber den Bauch hin laufen vom Kelch mehrere calvillartige Rippen und nicht selten einzelne scharfe Räthe.

Kelch: lang gespitzt, grün, wollig, geschlossen, in einer engen, tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten versehen ist, zwischen welchen sich einige Rippen erheben.

Stiel: grün und braun, knotzig, in einer engen und tiefen strahlig rostigen Höhle.

Schale: fein, glatt und fettig, mit grüngelber, etwas matter Grundfarbe, die aber auf der Südseite mit immer lebhafter werdendem Carmoisinroth verwaschen und das wie streifenartig verrieben und gefleckt ist. Bei ganz besonnten Früchten ist von der Grundfarbe fast gar nichts zu bemerken. Je mehr die Früchte beschattet sind, je weniger sonnenreich das Jahr ist, je jünger die Bäume sind u. s. w., desto mehr sieht man die Grundfarbe, und im umgekehrten Falle, zumal bei gehöigem Zusammentreffen des Sonnenscheins mit Regen, desto verbreiteter und lebhafter ist die Röthe.

Fleisch: weißlich gelb, etwas ins Grüne spielend oder mit grünlichen Adern, fein, weich, saftvoll und von einem angenehmen gewürzten, fein weinsäuerlichen Geschmack. Geruch schwach, angenehm.

Kernhaus: offen, mit bedeutend großer Achsenhöhle, Fächer geräumig mit schönen Kernen.

Kelchhöhle: ein kurzer stumpfer Kegel.

Reife und Nutzung: zeitig oft schon im halben Oktober und hält sich bis in den Dezember, gut aufbewahrt wohl auch bis Februar. — Ist sowohl als Tafelapfel ersten Ranges, als auch als Wirthschaftsfrucht ersten Ranges gut zu gebrauchen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark und wird ansehnlich groß. Seine Aeste stehen beinahe wagrecht ab und bilden eine ausgebreitete Krone; der Baum trägt bald und reichlich, verlangt aber guten Boden, wenn die Frucht ganz gut werden soll. In der Baumschule wächst der Baum kräftig, aber hat stark abstehende Seitenzweige. Das Blatt ist sehr kenntlich, dunkelgrasgrün, unterseits filzig und am Rande mit starken stumpfen Zähnen besetzt.

Dieser Apfel führt viele Namen; er kommt im Hohentheimer Catalog (Tübingen 1823 und 1833) vor als Danziger Kantapfel, Bennleber Rosenapfel, Florentiner und unter obigem Namen, und bei Diel noch als Lorenzapfel, Rother Liebesapfel, ferner als Schwäbischer Rosenapfel. Es ist diese Frucht bereits in Württemberg sehr verbreitet und zwar meistens als Rosenapfel oder als Früher Rosenapfel, zum Unterschied des Rothen Oberealvills, der auf dem Obstmarkt Winterrosenapfel genannt wird, außerdem unter den Namen Rother Calvill, Galwiller, Rubiner, Wulstling, Schmotzer, Apfelnuiser, Rother Zwiebelapfel, Braunweiner (bei Rottenburg). In Thüringen heißt dieser Apfel Rother Cardinal.

Der Calvillartige Winterrosenapfel gehört zu den deckfarbigen Rosenäpfeln und muß als einer der besten und unpaarsten Aepfel betrachtet werden. Da er am Baume sich schon färbt und auch Anfangs Oktober schon genießbar wird, taugt er nicht an unbeschützte Stellen, wie an Straßen. Er kommt übrigens in den rauheren Obstlagen in kräftigem Boden sehr gut fort und liefert jährliche reiche Ernten.

Zum Obsthandel ist dieser Apfel sehr gesucht, er ist zum Rohgenuß allgemein geschätzt, zum Dörren und Kochen einer der besten und auch als Mostapfel sehr beliebt; er gibt einen zwar etwas leichteren, aber sehr lieblichen Most.

Diese sehr schätzbare Sorte wird immer in der Hohentheimer Baumschule in größerer Anzahl angezogen und hat die Nro. 60 im Cataloge.

Digitized by Google

Kaiſer Alexander.

Tafel III.

Beſchreibung.

Geſtalt; Sehr großer, breitſtumpf zugeſpitzter Apfel, hoch ausſehend, gewöhnlich 3½—4 Zoll breit und 3—3½ Zoll hoch; doch findet man noch namhaft größere. Bauch die Stielwölbung einnehmend und von da an ſanft in eine ſtumpfe Kegelſpitze ſich verlierend. Die Wölbung iſt durch mehrere breite, flache Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch; breiblätterig, langgeſpitzt, Blättchen aufrecht, halb offen und ganz offen.

Stiel: ſtark, filzig, 1½ Zoll lang, in weiter, tiefer, mit Roſt bekleideter Höhle.

Schale: fein, geſchmeidig und glatt, glänzend; Grundfarbe grünlich gelb, ſpäter blaßgelb; der größte Theil der Frucht iſt mit vielen kurz abgeſetzten, ſehr ſchönen Carmoiſinſtreifen beſetzt und dazwiſchen noch marmorirt und punktirt; in der vollen Sonne fließen die Streifen zuſammen. Punkte fein und wenig bemerkbar.

Fleiſch: weiß, ſaftig, locker und markig.

Kernhaus: groß, auf dem Stiel aufſitzend, nur wenig offen; die Kammern geräumig, viele Kerne enthaltend.

Kelchröhre: ein ſtarker, ſtumpfſpitzer Kegel.

Reife und Nutzung: Ende Oktober, November, hält bis Januar. Einer der allerbeſten Marktäpfel und als ſolcher von hohem Werth. Tafelapfel zweiten Rangs, zum Dörren und Kochen ganz ausgezeichnet gut.

Eigenſchaften des Baumes: Wuchs ſehr lebhaft, die Aeſte gehen gut in die Höhe. Sommertriebe ſtark, nicht ſtark bewollt, hellbräunlichroth, ſtark punktirt. Blatt ſehr groß, lebhaft grün, beſitzt. Kronenbau breit gewölbt, geſchloſſen. Tragbarkeit ſehr reich und früh, auch iſt der Baum gar nicht empfindlich und gedeiht auch in rauheren Ortslagen.

Der Kaiſer Alexander-Apfel heißt eigentlich Kaiſer Alexander von Rußland nach Diel und kam auch als Aporta in die hieſige Baumſchule, er hat die Nummer 208. Es iſt dies, wie erwähnt, ein ſehr einträglicher prachtvoller Marktapfel, der durch ſeine Schönheit und Größe ſich viele Freunde erwirbt und von den Pfundäpfeln oder Rambouren, zu denen er gehört, einer der beſten und ſicher der einträglichſte iſt. In Gärten, an etwas vor Stürmen geſchützten Plätzen, beſonders auch als Pyramide auf Wildling, trägt er, namentlich in fruchtbarem Lande, herrliche Früchte und iſt zu häufigem Anbau ſehr zu empfehlen. Beſonders erhält man durch Begießen im Juli oder Auguſt mit Waſſer und etwas Kloakendung enorm große Früchte. Uebrigens trägt der Baum überall bald und reichlich.

Digitized by Google

Goldzeugapfel.

Tafel V.

Beschreibung.

Gestalt: Große, hochgebauter, kugelförmiger, schöner Apfel. Der Bauch befindet sich in (oder nur wenig unter) der Mitte, beide Wölbungen sind sich ziemlich ähnlich, doch spitzt sich der Apfel nach dem Kelch gewöhnlich etwas mehr zu. Die Rundung ist durch mehrere flache Erhabenheiten, besonders am oberen Theil der Frucht, doch nur wenig, unterbrochen.

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, lange grünbleibend, in kleiner, bald etwas tiefer, bald ganz flacher, mit feinen Falten und Fleischperlen umgebener Einsenkung, wodurch der Kelch gewöhnlich wie eingeschnürt erscheint.

Stiel: sehr kurz, nicht selten fleischig, in weiter, nicht sehr tiefer, glatter und eigenthümlich grüngefärbter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, anfangs vom Baum gelblich hellgrün, mit grünen flammenartigen Streifen an der Stielwölbung, die später, wenn die Schale blaß goldgelb wird, mehr verschwinden und nur in der Stielhöhle bleiben. Stark besonnte Früchte zeigen eine kleine Stelle wie goldartig geröthet, sonst fehlt jede Röthe. Punkte fein aber zahlreich und an jeder Frucht auch feine, oft wie netzartige Figuren ähnliche Rostanflüge, namentlich Bandstreifen von Rost an der Stielwölbung, sowie einzelne Regenflecken, und Rostfiguren in der Nähe des Kelches.

Fleisch: gelb und von angenehmem Geruch, locker, markig, sehr saftvoll von sehr delikatem zuckerartigem Weingeschmack.

Kernhaus: sehr weit, calvillartig offen, nur selten geschlossen, die Kammern sehr geräumig, vollsamig; Kerne ausgebildet.

Kelchröhre: eng, tiefgehend, trichterförmig.

Reife und Nutzung: November bis März. Ein Tafelapfel allerersten Ranges und zu jedem ökonomischen Zweck ebenfalls vorzüglich, besonders auch zu Obstmost sehr gut.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird groß, und bildet eine hochkugelförmige Krone, deren Spitzen immer charakteristisch etwas herabhängen. Sein Holz ist fein und er bildet Fruchtholz (besonders dünne Fruchtruthen) bald und häufig. Die Sommertriebe sind braunroth und befilzt. Das Blatt ist charakteristisch schmal und lang. Trieb und Blüthe tritt ziemlich spät ein, woher es auch kommt, daß der Baum sehr häufig reiche Ernten gibt.

Der Goldzeugapfel gehört zu den Rambourreinetten und zählt zu unseren besten Aepfeln; er kommt bei Heilbronn als Berlinger vor, abgekürzt von Berlichinger; im Remsthal traf ich ihn auf einer Obstausstellung in Schorndorf häufig (in wahren Prachtexemplaren) blos als Goldreinette bezeichnet. In Hannover soll er (nach Oberdieck) in den Gärten der Landleute und an Straßen zu finden sein. Oberdiecks große gelbe Zuckerreinette und Donauers reinettenartiger Rambour sind spätere Namen für dieselbe Sorte.

Vorläufig möchte ich diesen höchst schätzbaren Tafel- und Handelsapfel doch mehr für die wärmeren Obstlagen empfehlen, da außer jenen Nachrichten aus Hannover keine Erfahrungen vorliegen, daß er in höheren Obstlagen gut gedeihe, obgleich ich nicht daran zweifle. Der Baum, der ungemein holzreich wird, muß auch öfters, namentlich das Innenholz gut ausgeputzt werden, sonst erhalten die Früchte eine Menge schwarzer Flecken (Regenflecken) die dieselben entstellen.

In dem Hohenheimer Sortiment kommt dieser Apfel unter mehreren Nummern vor; die Nro. 73 ist aber die, unter welcher er abgegeben wird und ich werde ihn in Zukunft stark zu vermehren suchen, um diesen köstlichen Apfel mehr zu verbreiten.

Digitized by Google

Pariſer Rambourreinette.

(Reinette von Canada.)

Tafel VI.

Beſchreibung.

Geſtalt: Sehr großer, mit breiten Kanten verſehener, plattrunder, nach oben abnehmender Apfel. Der Bauch ſitzt in oder etwas unter der Mitte und die Stielwölbung iſt charakteriſtiſch breit abgerundet; nach oben nimmt der Apfel mehr ab und endigt mit einer ſehr unebenen, ſtark abgeſtumpften Kelchfläche, von der ſich ſtarke breite Rippen oft bis in die Stielhöhle hinab ziehen. Oft wird dieſer Apfel 3¼ Zoll breit und 3 Zoll hoch.

Kelch: offen, etwas lang und ſchmalblättrig, oft fehlerhaft, in einer tiefen, weiten, ſchüſſelförmigen Einſenkung, mit Falten und einigen beulig erhabenen Rippen umgeben.

Stiel: gewöhnlich ſehr kurz und dick, mitunter auch ¾ Zoll lang und holzig, in tiefer, mit ſtrahlenförmigem Roſte bekleideter Höhle.

Schale: fein rauh, mitunter ſogar wie geſchmeidig, vom Baum gelblich grün, ſpäter weißgelb, mitunter blaſſes Goldgelb; die Sonnenſeite beſonnter Früchte mit einer ſanften Röthe leicht belegt, die aber oft fehlt. Roſtpunkte in Form von Strichen, die ſich öfters (beſonders in rauhen Lagen) zu wahren Ueberzügen vereinigen, ſind ſehr häufig, auch finden ſich ſchwärzliche Roſtflecken.

Fleiſch: gelblich weiß, fein, ziemlich feſt, ſaftreich, von einem angenehmen ſüßweinigen Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig, meiſtens geſchloſſen, doch auch offen; Kammern geräumig, ziemlich viele kleine Samen enthaltend.

Kelchröhre: weit herabgehend, ſpitzkegelförmig.

Reife und Nutzung: Dezember, hält oft bis Juni; ſehr beliebter und geſuchter Tafelapfel vom erſten Range und auch zu Moſt und zu Compots ganz vortrefflich.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum bildet eine ſehr ſtarke, umfangreiche, ſtachkugelförmige Krone; ſeine Aeſte ſtehen ziemlich ſtark ab, er belaubt ſich dicht und ſetzt eine Menge Fruchtholz an, iſt auch äußerſt tragbar. Die Blüthe erſcheint nicht ſehr früh und dauert mehrere Wochen fort, ſo daß der Baum auch bei zeitweiſe ungünſtiger Frühjahrswitterung Früchte liefern kann. Holztriebe lang und ſehr ſtark, theilweiſe bewollt, Blatt groß und rundeiförmig.

Die Pariſer Rambour-Reinette, faſt überall im Lande als Reinette von Canada bekannt, gehört zu der Klaſſe der Rambourreinetten und iſt einer der allergeſchätzteſten Aepfel. Er wird oft weit größer als die Abbildung zeigt und gedeiht in rauheren Lagen noch recht gut, obgleich er in der wärmeren erſt ſeine wahre Güte erreicht. Der Baum iſt ſehr geſund und dauerhaft. Dieſer Apfel führt eine Menge von Namen: namentlich auf den Markt in Stuttgart und im Remsthal geht er als Goldreinette, in der Reutlinger Gegend als Rümelins Reinette, häufig als Prachtreinette; im Hohenheimer Catalog (1823) kommt er vor als Weiße antilliſche Winterreinette, als Weiber R., als Harlemer R., und als Große engliſche Reinette. Ferner kam er hieher als Oeſtreichiſche Nationalreinette, Windſor R., R. von Granville und als Unvergleichliche Reinette.

Nicht immer iſt der Apfel von gleicher Güte; von jungen Bäumen haben die Früchte ein etwas rauhes, hülſiges Fleiſch, ältere liefern dagegen höchſt delikate Früchte.

Es iſt dieſer Apfel einer der geſuchteſten Handelsäpfel und ſollte in dieſer Hinſicht ſehr beachtet werden; aber auch als Moſtapfel hat er hohen Werth und liefert einen delicaten Obſtwein.

Man kann den Baum recht wohl an Landſtraßen ſetzen, da die Frucht vom Baum ungenießbar iſt, allein immer gebe man ihm einen ziemlich guten, fruchtbaren Boden und putze auch die oft zu ſehr holzreiche geſchloſſene Krone gehörig aus, wenn man gute Ernten erhalten will.

In Hohenheim wird dieſer Apfel ſtark vermehrt, er führt die Nummer 82 im Catalog der Baumſchule.

Digitized by Google

Weiße Wachsreinette.

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroßer, hochaussehend kugelförmiger, doch öfters auch plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt nach dem Stiel zu, ist nur flach erhaben, wölbt sich nach unten breitrund und nach dem Kelch mehr abnehmend zu und endigt mit einer kurz abgestutzten breiten Kelchfläche. Die Rundung ist meistens eben und nur durch einige flache Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: halbgeschlossen, langgespitzt, in geräumiger, tiefer Einsenkung von feinen Falten umgeben, deren einige beulenartig die Kelchwölbung uneben machen.

Stiel: kurz, mitunter sehr kurz und fleischig, doch kommen auch über $1/2$" lange, holzige, dünne Stiele vor, in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, mit strahligem Rost bekleideter Höhle.

Schale: glatt, fein, glänzend, blaß hellgelb — mattgelb — bei voller Reife theils hellen, theils wirklichen Citronengelb, wobei die Sonnenseite nur etwas goldartiger erscheint. Röthe ist äußerst selten. Punkte weitläufig, fein, bräunlich; auch kommen einzelne Rostfiguren und Warzen vor.

Fleisch: weiß, locker, ziemlich saftvoll, von weinsäuerlichem angenehmem, etwas gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: regelmäßig, geschlossen, engkammerig, armsamig.

Kelchröhre: kurz, breit kegelförmig.

Reife und Nutzung: September bis November. Tafelapfel vom zweiten Range, doch von angenehmem Geschmack und bei dem Landmanne beliebt. Zu Most von besonderem Werthe; im November wird der Apfel bald mehlig.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird groß und bildet eine hochgewölbt kugelförmige, lichte Krone. Er blüht und treibt sehr spät, und da der Apfel früh im Herbste zeitigt, ist derselbe eine Sorte für die rauheren Lagen des Landes. Die Holztriebe sind schlank, dunkelrothbraun, wenig bewollt; die Blätter sind charakteristisch lang (oft 4" lang). Der Baum ist sehr fruchtbar und gar nicht empfindlich bezüglich des Bodens und Standorts.

Die Weiße Wachsreinette gehört zu den glattschaligen Wachsreinetten und ist zwar keine köstliche, doch sehr schätzbare und sehr nutzbare Frucht. Sie eignet sich sowohl für tiefe, wie höhere Lagen und besonders für kalte Gegenden, wobei ihr ihr anfangs sehr starker Wuchs noch zu Gute kommt. Der Baum bildet in der Baumschule sehr schöne Bäume. Die Goldgelbe Sonnenreinette ist dieser Wachsreinette äußerst ähnlich, wenn nicht identisch. Es ist dieser sehr fruchtbare Apfel bereits ziemlich verbreitet und kommt als Citronenapfel namentlich in einigen Gegenden vor.

Zu Most darf die Wachsreinette nicht erst lagern, sondern kann vom Baume weg gemostet werden, auch ist ihr das Aufnehmen lassen wie bei allen frühreifen Aepfeln nicht günstig, sondern macht im Gegentheil den Most leicht schwer. Doch gilt dieß nur für die wärmeren Lagen. Früchte aus den kälteren Lagen, die sich bis über Weihnachten halten, können gerade wie Winteräpfel behandelt werden.

Im Hohenheimer Catalog hat diese vielfach schon von hier aus verbreitete Sorte die Nummer 65.

Digitized by Google

Champagner Reinette.

Tafel V.

Beschreibung.

Gestalt: Schön geformter, sehr platter Apfel. Wölbung eben und nur hie und da auf der obern Hälfte durch breite, flache Erhabenheiten unterbrochen, mittelbauchig, nach Kelch und Stiel gleichmäßig flach abgerundet.

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, aufstehend, in einer weiten ausgeschweiften und tiefen Einsenkung, deren Rand sehr charakteristisch mit einigen Fleischfalten bekleidet ist, die oft blos eine Naht bilden.

Stiel: 1—1½" lang, dünn, holzig, in weiter, tiefer mit gelbgrünem Rost strahlig bekleideter Einsenkung.

Schale: glatt, stark glänzend, am Baum beduftet; Grundfarbe grünlichgelb, später blasses Citronengelb. Sonnenseite bei besonnten Früchten mit zartem Rosenroth leicht verwaschen, oft nur wie angehaucht, Punkte gelblich und weißlich. Mitunter erscheinen am Kelch einzelne zimmtfarbene feine Rostanflüge.

Fleisch: weiß, feinkörnig, bei voller Reife sehr saftig und angenehm süß weinsäuerlich, doch nicht gewürzhaft; um das Kernhaus läuft eine grüne Ader.

Kernhaus: hohlachsig, regelmäßig, vollsamig.

Kelchröhre: trichterförmig, klein, viele Staubfäden zeigend.

Reife und Nutzung: Dezember, hält, ohne zu welken, fast 1 Jahr lang. Als Tafelobst zweiten Ranges sehr geschätzt; er ist auch zum Mosten sehr gut und liefert vielen und sehr angenehmen Obstwein.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine starkästige, hochkugelförmige Krone. Die Aeste sind mit kurzem und dickem Fruchtholz dicht besetzt. Die Holztriebe sind stark und befilzt; das Blatt ist rundeiförmig. Der Baum ist sehr tragbar und gedeiht in mitteren und etwas rauhen Obstlagen sehr gut.

Die Champagner Reinette führt auch die Namen Losfrieger, Herrenapfel (in Baden), Fürstlicher Tafelapfel, Weißer Zwiebelapfel, Grüner Borsdorfer, Taffetapfel, und kommt auch als Drei Jahre dauernder Mutterapfel vor; sie gehört zu den glattschaligen Wachsreinetten. Wenn auch dieser Apfel nicht zu den edelsten zu rechnen, so ist er durch seine Tragbarkeit, Schönheit und Haltbarkeit, sowie dadurch, daß oft im Frühjahr 1 Stück mit 2—3 kr. bezahlt wird, doch durchaus beachtenswerth, zumal er auch an Straßen und auf exponirt gelegene Baumgüter taugt, da der Apfel im Herbste vom Baum weg ganz ungenießbar ist. Wird dieser Apfel im Herbste genostet, so ist es nöthig, den Trost 12—24 Stunden stehen und aufnehmen zu lassen.

In etwas zu feuchtem Boden ist diese Sorte leicht dem Krebs unterworfen, sonst aber zeigt sie sich gesund und dauerhaft.

Der Hohenheimer Catalog führt diesen Apfel unter Nro. 78 auf.

Digitized by Google

Downton Pepping.

Tafel VI.

Beſchreibung.

Geſtalt: Kleiner oder kaum mittelgroßer, ſchön gebauter, plattrunder Apfel. Der Bauch befindet ſich in der Mitte, von wo ſich Kelch- und Stielwölbung gleichmäßig flachrund zuwölben. Die Rundung der Frucht iſt meiſtens ganz eben oder nur ſelten durch einige ſanfte Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: weit offen, langblättrig, ſternförmig ausgebreitet, oben auf der Wölbung ſtehend und nur ſelten etwas eingeſenkt, von feinen Falten umgeben.

Stiel: dünn, holzig, ½" lang, in einer gewöhnlich nicht tiefen (oft ganz flachen) theils grüngelben, theils roſtfarbigen Höhle.

Schale: glatt und etwas glänzend, citronengelb ohne irgend eine Röthe, die Sonnenſeite goldgelb. Punkte zahlreich und ins Auge fallend, gleichmäßig vertheilt, ſtark und zimmtbraun. Einzelne zimmtfarbene Roſtanflüge an jeder Frucht.

Fleiſch: fein, markig, ſaftreich von einem recht angenehmen, ſüß weinſäuerlichen, erfriſchenden Geſchmacke.

Kernhaus: geſchloſſen, ziemlich groß; Kammern geräumig, vollſamig.

Kelchröhre: kurz, trichterförmig.

Reife und Nutzung: November, Dezember, hält bis März und April. Ein ſehr edler Tafelapfel vom erſten Range und vortrefflich zu Obſtwein, gleich dem Engliſchen Goldpepping, ebenſo als Marktapfel ſehr geſucht.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum wird nicht groß und bildet eine flachgewölbte Krone mit etwas hängenden Aeſten. Die Tragbarkeit dieſer Sorte iſt ganz außergewöhnlich und er gibt auch in ſchlechten Jahrgängen gute Ernten. Er trägt ſchon in der Baumſchule und bildet ohne Beihülfe recht ſchöne Pyramiden.

Dieſer ſchöne Apfel, der aus dem bekannten Engliſchen Goldpepping aus Samen erzogen wurde, gehört wie der letztere zu der Klaſſe der Wachsreinetten. Er iſt durch ſeine ganz außerordentliche Tragbarkeit, ſowie durch ſeine Güte und weil der Baum an Dauerhaftigkeit den Goldpepping weit übertrifft, durchaus beachtenswerth und ſollte namentlich in Gärten recht viel angepflanzt werden. In die Krone gepfropft gibt er ſchöne, bald tragbare Bäume, und ſo wäre er auch auf freigelegenen Baumgütern und an Straßen zu verwenden. Zu Moſt ſind die Früchte ſo vorzüglich wie die des Engliſchen Goldpeppings, der überhaupt durch den Downton hinlänglich erſetzt wird.

Im Hohenheimer Catalog hat er Nro. 300 und kam auch als Großer Goldpepping hierher.

Anſtatt dieſes Apfels kann auch der ebenſo delikate und gleich fruchtbare Hughe's Goldpepping gewählt werden; beide haben ganz denſelben Werth für Tafel und Oeconomie.

Digitized by Google

Gäsdonker Reinette.

Tafel III.

Beſchreibung.

Geſtalt: Ein etwas kleiner, plattrunder, wohlgebildeter Apfel. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und ſie wölbt ſich nach dem Stiele flach zu, nach dem Kelch nimmt ſie etwas mehr ab und endigt mit einer flach abgeſtumpften Kelchfläche. Der Apfel iſt 2—2½" breit und 1¾—2" hoch. Die Rundung iſt eben.

Kelch: offen, mit ſeinen langen Spitzen ſchön zurückgeſchlagen, in einer geräumigen, ziemlich tiefen, faſt ganz glatten, faltenloſen Einſenkung.

Stiel: ½" lang, holzig, in tiefer, ſtark berofteter Höhle; der Roſt zieht ſich gewöhnlich ſtrahlig an der Stielwölbung herauf.

Schale: ziemlich glatt, etwas glänzend, vom Baum hellgrün, ſpäter weißgrün und mattgelb; die Sonnenſeite iſt mit einer leichten trüben Röthe verwaſchen, welche aber bei beſchatteten Früchten fehlt und erſt bei voller Zeitigung lebhaft erſcheint. Punkte ſtark, braun, in der Röthe weißlichgrau mit Roth umgeben, auf der Schattenſeite und beſonders am Kelch in wahre Roſtübergänge übergehend.

Fleiſch: gelblichweiß, ſaftvoll, abknackend, von einem delikaten, gewürzten, weinartigen Zuckergeſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen, Kammern vollſamig.

Kelchröhre: kurz und trichterförmig.

Reife und Nutzung: Dezember bis Mai, ſelbſt bis Juni und noch länger. Delikater Wintertafelapfel vom erſten Rang, beſonders auch ſehr geſchätzt zu Obſtwein, den er in ausgezeichneter Güte liefert.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend ſehr lebhaft, er wird mittelgroß, bildet eine kugelförmige Krone, die ſehr reich mit Fruchtholz beſetzt iſt und iſt überaus fruchtbar. Die Blüthe erſcheint ziemlich ſpät und leidet nur ſelten, auch gedeiht der Baum ſelbſt in rauheren Obſtlagen ſehr gut. Holztrieb ſtark und bewollt, ſtark punktirt.

Die Gäsdonker Reinette, die Diel als Gäsdonker Gold-Reinette beſchrieb, gehört zu den Einfarbigen oder Wachs-Reinetten mit berofteter Schale. Dieſer kleine vortreffliche Apfel hat den Fehler, daß er, vorzüglich bei unrichtiger Behandlung, gerne etwas welkt, was ſeinem Anſehen, wenn auch nicht ſeiner Güte Eintrag thut. Bei langem Hängenlaſſen und ſofortigem Einbringen in den Keller läßt ſich, namentlich in guten Obſtgewölben, dieſes Welken verhindern. Da dieſer Apfel in Form und Geſchmack viel Aehnlichkeit mit dem Engliſchen Goldpepping hat, dürfte er wie dieſer als Handelsobſt ſehr zu ſchätzen ſeyn; er wird aber großentheils zu Moſt verwendet und gibt ein ſtarkes, völlig weinartiges Getränke. Man kann dieſen Apfel ebenſogut an Straßen und auf entlegenen Baumgütern als in Gärten pflanzen, da die Frucht vom Baume völlig ungenießbar und vor der Zeitigung gar nicht anlockend iſt, auch ſehr feſt hängt. Da ſich der Baum gerne überträgt, ſo iſt auf ſorgfältiges Auslichten und Verjüngen zu achten.

Er führt die Nummer 91 im Hohenheimer Catalog und wird immer in Vermehrung gehalten.

Digitized by Google

Ananas-Reinette.

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroßer, oft selbst großer, sehr regelmäßig gebauter hochausſehender Apfel, gewöhnlich $2^3/_4$" breit und ebenſo hoch, nicht ſelten aber auch einige Linien höher. Der Bauch nimmt die ganze Mitte und untere Hälfte des Apfels ein und iſt nur ſanft erhaben. Die Kelchfläche nur wenig kleiner als die Stielfläche. Die Rundung iſt faſt ganz eben und nur ſelten durch eine flache, breite Erhabenheit etwas verſchoben.

Kelch: feinblättrig, langgeſpitzt, offen, die Blättchen ſternförmig zurückgeſchlagen. Kelcheinſenkung weit, ziemlich tief, mit feinen Falten eingefaßt, von denen einzelne ſich zu Rippen erheben, die aber auf der Kelchfläche verſchwinden.

Stiel: dünn, holzig, $^1/_2$—$^3/_4$" lang, die Stielhöhle gewöhnlich nur wenig überragend, in trichterförmiger, öfters verengter, grünlich bleibender Stielhöhle, in der auch bei manchen Früchten feiner ſtrahliger Roſt erſcheint.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume dunkelcitronengelb, bei voller Reife hohes goldgelb, ohne Spur von Röthe. Roſtanflüge ſind ſehr ſelten, dagegen ſind die zahlreichen ſtarken und ſehr deutlichen, regelmäßig vertheilten Roſtpunkte und Roſtſternchen ein ganz charakteriſtiſches Merkmal. Auf der Sonnenſeite ſtark beſonnter Früchte erſcheinen manchmal röthliche Punkte, wie bei der Reinette von Breda.

Fleiſch: gelblichweiß, ſehr ſaftvoll, feinkernig, von einem dem Goldpepping ähnlichen, ſehr angenehmen, gewürzhaften weinigen Zuckergeſchmack.

Kernhaus: groß und oft weit offen, die Kammern geräumig, viele ſchöne Kerne enthaltend.

Kelchröhre: kurz, cylindriſch.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im November und hält ſich, ohne zu welken, bis Mitte Februar und oft noch länger; einer der beſten Tafeläpfel, aber auch zu Obſtwein vortrefflich; für den Markt höchſt ſchätzbar.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum iſt ſehr kenntlich durch auffallend dicke und gedrungen wachſende Zweige; an dem jungen Holz ſtehen die Knoſpen dichter als bei allen mir bekannten Apfelſorten, und ich möchte dieſer Sorte auch das ſchönſte, regelmäßigſte gebildete Blatt zuſchreiben. Dieſer Apfel iſt außerordentlich tragbar und Pyramiden auf Wildlingen tragen oft ſchon im zweiten Jahre. Holzzweige mattgrün, dick, bewollt.

Die Ananas-Reinette gehört zu den Wachs-Reinetten und iſt ein eben ſo ſchöner als köſtlicher, lange dauernder Winterapfel, den man ſicher gar nicht genug vermehren kann. Er wird einer der geſuchteſten Marktäpfel für den Winter werden, wenn er erſt mehr verbreitet iſt. Um ſchnell ſchöne Bäume zu erhalten, pfropft man ihn in die Krone erwachſener Bäume. Als Pyramide bildet er ſich ſehr ſchön. Die Ananas-Reinette trägt äußerſt gut und ſehr bald und bildet ſchöne hochgewölbte Kronen, die im Herbſt wie Orangenbäume ausſehen; auch iſt ſie gar nicht empfindlich in Holz und Blüthe.

Im Hohenheimer Catalog führt ſie die Nummer 303 und wird jährlich in namhafter Anzahl erzogen.

Digitized by Google

Langtons Sondersgleichen.

Tafel I.

Beſchreibung.

Geſtalt: Großer, ſehr ſchöner und äußerſt regelmäßig gebauter Apfel von plattrunder Geſtalt. Der Bauch in vollkommen ebener Wölbung ſitzt in der Mitte; die Kelchwölbung iſt um ſehr wenig kleiner als die Stielwölbung.

Kelch: offen, in einer geräumigen, ziemlich tiefen und faſt glatten Einſenkung, die nur wenig feine Falten zeigt. Blättchen lange grün bleibend.

Stiel: holzig, dünn, 1/4" lang, in tiefer, trichterförmiger, mit feinem Roſte bekleideter Höhle.

Schale: glatt, etwas geſchmeidig, glänzend und fein. Grundfarbe blaßgelb, ſpäter citronengelb, wovon faſt nichts zu ſehen iſt, indem beinahe die ganze Schale mit ſchönen carmoſinrothen Streifen bedeckt und dazwiſchen noch marmorirt erſcheint. Punkte ſind kaum bemerkbar, dagegen nicht ſelten einzelne Warzen.

Fleiſch: weiß, fein, ſaftreich, von einem ſehr erfriſchenden, etwas gewürzten weinſäuerlichen Geſchmack; es iſt unter der Schale geröthet.

Kernhaus: hohlachſig, Kammern regelmäßig, vollſamig.

Kelchröhre: eng und nicht ſehr lang.

Reife und Nutzung: Oktober, hält oft bis Januar. Tafelfrucht zweiten Ranges, dagegen höchſt ſchätzbar zu Obſtwein und auch wegen ihrer Schönheit auf dem Markte ſehr geſucht.

Eigenſchaften des Baumes: Wuchs lebhaft, bildet ſehr ſchöne Stämme in der Baumſchule; Krone hochkuglich, holzreich, Fruchtholz kurz und wenig lange Fruchtruthen bildend; ſehr bald und reichtragend; man erntet beinahe jährlich Früchte ſchon in der Baumſchule. Der Baum iſt in der Blüthe gar nicht empfindlich und gedeiht in den rauheren Obſtlagen noch recht gut.

Dieſer ſehr ſchöne und wenn auch minder ſüße, doch ſehr erfriſchend feinſäuerliche Apfel gehört zu den geſtreiften rothen Reinetten. Der Baum gehört wegen dem anlockenden Aeußern ſeiner Frucht nicht an Straßen, wohl aber auf Baumgütern und in Gärten; er bildet ſehr ſchöne Pyramiden. Es iſt dieß ein Apfel ſo ganz nach dem Geſchmacke des Landmanns, der ſicher ſeine große Freude daran hat. Nach angeſtellten Proben iſt der Moſt dem Luikenmoſt ſehr ähnlich in Farbe und Geſchmack und von gleicher Stärke und Haltbarkeit.

Im Hohenheimer Verzeichniß iſt dieſe Sorte unter Nro. 105 aufgeführt und es ſind immer Bäume und Reiſer davon vorräthig zu erhalten.

Digitized by Google

Muskat-Reinette.

Tafel IV.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroße, stets hochgebaute, gegen den Kelch gewöhnlich etwas zugespitzte Frucht. Der Bauch sitzt unter der Mitte der Frucht, nach dem Stiel zu eine breite Stielfläche bildend, während die Kelchfläche in der Regel nur eine kleine stumpfe Spitze bildet. Auch ist die Rundung nicht ganz regelmäßig, indem gewöhnlich eine breite, flache Hervorragung sie unterbricht.

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, durch Falten und Fleischbeulen mitunter calvillartig eingeschnürt, in kleiner Einsenkung oder oben auffitzend; charakteristisch mit seinem zimmtgrauen Rost umgeben.

Stiel: von sehr verschiedener Länge, oft 1" oft nur $^1/_4$" lang, holzig, in nicht sehr weiter, trichterförmiger, tiefer, meiß glatter oder etwas berosteter Höhle.

Schale: glatt, fein, glänzend, etwas geschmeidig, anfangs grünlichgelb, später ein hohes oder etwas trübes citronengelb; $^2/_3$ der Frucht mit sehr schönem dunkelcarmoisinrothen Streifen besetzt, dazwischen roth punktirt; in der vollen Sonne oft glänzend carminroth verwaschen. Punkte im Roth einzeln, gelblich, sonst nur undeutlich. Rostflecken finden sich dagegen häufiger vor.

Fleisch: gelblichweiß, zart, delikat, äußerst gewürzhaft von ganz besonderem muskirtem weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, mit geräumigen vollsamigen Kammern.

Kelchröhre: geht tief, bis zum Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Anfangs Dezember bis Frühjahr; mitunter schon im November. Ein sehr zu schätzender Tafelapfel ersten Ranges, als Handelsobst sehr beliebt und auch zu Obstwein ganz vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Krone mittelgroß, hochkugelförmig, sehr reich an feinem Holz. Durch gehöriges Auslichten der Krone erhält man weit schönere und größere Früchte. Die Sommertriebe sind lang, sehr schlank und spitz, reich bewollt, die Blätter sind sehr kenntlich, elliptisch in die Lanzettform übergehend, fast weidenartig. Der Baum ist in der Blüthe gar nicht empfindlich und trägt gewöhnlich sehr reichlich.

Die Muskat-Reinette gehört zu den Gestreiften rothen Reinetten und kommt auch noch unter dem Namen Margil- und Kleine englische Granat-Reinette vor. Sie findet sich in Gärten ziemlich häufig und bildet bei ihrem gemäßigten Wuchs sehr schöne Pyramiden. In manchen Böden und auf sehr starkwüchsige Bäume in die Krone veredelt leidet der Baum vom Krebs; besonders in naßkalten Böden und solchen, die mit frischem Dünger gedüngt sind. Daß jedoch, wie Manche glauben, das Ausputzen dieser Sorte unzuträglich sey, kann ich durch mehrfache Beispiele vollständig widerlegen. Es ist sogar nöthig, den sehr tragbaren Baum von Zeit zu Zeit zu verjüngen, um recht vollkommene Früchte zu erhalten. An warmen Spalieren wird die Muskat-Reinette gern mehlig; sie erreicht überhaupt ihren wahren reichgewürzten Wohlgeschmack in hochgelegenen, selbst rauheren Gegenden besser als in den wärmeren Lagen.

Die Anpflanzung dieses sehr gesuchten und in der Regel sehr gut bezahlten Obstes als Tafel- und Mostobst ist sehr zu empfehlen.

Im Hohenheimer Catalog hat die Muskat-Reinette Nr. 113 und sie wird stets in größerer Anzahl angezogen.

Digitized by Google

Carmeliter Reinette.

Tafel V.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroßer, gewöhnlich länglichrunder, doch auch mitunter eine kurze Walze bildender Apfel von rundlicher Gestalt, oft selbst etwas kegelförmig zugespitzt, $2^1/_4$—$2^3/_4$" hoch und gewöhnlich ebenso breit oder nur wenig schmäler. Die Wölbung eben, der Bauch meist etwas nach dem Stiel zu, aber nie stark erhaben.

Kelch: charakteristisch offen, die Blättchen zurückgeschlagen, noch viele Staubfäden zeigend, in ziemlich flacher, schüsselförmiger Einsenkung, an deren Rand sich einige Falten zeigen und mitunter eine Erhöhung, die die Kelchfläche schief macht.

Stiel: dünn, holzig, $^1/_2$—$^3/_4$" lang, in tiefer, glatter, durch einen schnabelartigen Fleischfortsatz charakteristisch verengter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, am Baum blaßgrün, später grünlichgelb. Die Sonnenseite trübroth gestreift und getuscht, welche Färbung gewöhnlich auch bei besonnten Früchten die Schattenseite zeigt; mitunter ist das Roth schön glänzend, namentlich im Jahr 1857. Die Punkte sind sehr charakteristisch; bei der unreifen Frucht sind sie fein, mit einem weißen Hof umgeben und besonders auf der Sonnenseite bemerkbar; bei den reifen Früchten sind es graue feine Rostpunkte; einzelne Rostpunkte fehlen selten.

Fleisch: gelblichweiß, angenehm gewürzt, weinsäuerlichsüß, markig und von ausgezeichneter Güte.

Kernhaus: regelmäßig, gewöhnlich geschlossen, bei großen Früchten halboffen, vollsamig.

Kelchröhre: fast bis aufs Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: November, Dezember bis Februar und März; welkt nicht. Tafelfrucht ersten Ranges und ebenso vorzüglich zum Obstwein; als Markt- und Handelsobst von hohem Werth.

Eigenschaften des Baumes: der Baum zeigt dünne, schlanke, feindefilzte Zweige und trägt an seinen Fruchtruthen häufig die Blüthenknospen an der Spitze; er bildet einen schönen kräftigen Stamm und eine fast kugelförmige Krone; die Blüthe erscheint mittelfrüh und zeigt sich ziemlich dauerhaft. Ein Jahr ums andere reiche Ernten; die Blätter sind länglich, unterseits wollig, scharf gezähnt.

Obgleich diese Sorte unter dem ihr zukommenden älteren Namen Carmeliter Reinette unter Nro. 121 im Hohenheimer Verzeichniß aufgeführt ist, ist sie doch unter dem ihr später irrig gegebenen Namen Landwigsburger Reinette (Nro. 227) weit mehr bekannt und verbreitet. Außerdem führt dieser Apfel noch die Namen: Gestreifte Reinette, Limonen Reinette, Holländer Reinette, Französische Reinette, Französische Goldreinette, Perlen Reinette, Haken Reinette, Grüne Bandreinette, Pearmain d'hivèr, Forellen Reinette. Unter letzterem Namen kommt sie auch bei uns nicht selten vor, so auch unter dem gleichbedeutenden französischen Namen Reinette Truite. — Dieser Apfel gehört zu den Gestreiften Rothen Reinetten und ist eine Tafelfrucht ersten Ranges, die aber auch zu jeder wirthschaftlichen Benutzung vortrefflich ist; sie gibt namentlich einen sehr geistreichen delikaten Obstwein. — Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt bald; es ist nöthig ihm öfters das Innenholz, was er in Menge ansetzt, auszuschneiden und die zu dichten Zweige zu nehmen, damit er in Trieb bleibt. Er ist gegen climatische Einflüsse nicht empfindlich, liebt aber doch guten sonnigen Stand und fruchtbaren, etwas feuchten Boden.

Als Alleenbaum in die Nähe von Kunstbauten eignet er sich seiner regelmäßig kugelförmigen Kronenbildung wegen sehr gut und gibt auch sehr schöne, bald fruchtbare Pyramiden.

Die abgebildete Frucht ist aus warmer, sonniger Lage; gewöhnlich ist dieselbe kleiner und blasser.

Digitized by Google

Englische Spital-Reinette.

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Flachrunder, mittelgroßer, sehr wohlgebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, beide Wölbungen sind fast ganz gleich. Wahre Unebenheiten sind nicht zu sehen. Die mittlere Größe ist $2\frac{1}{2}$" breit und $2\frac{1}{4}$" hoch.

Kelch: offen oder halboffen, lange grün, langblätterig, in einer flachen, mit feinen Falten versehenen Vertiefung.

Stiel: grün und braun, in einer rostigen Vertiefung, $\frac{1}{4}$" lang, holzig.

Schale: die Farbe der feinen, trockenen, an den rostigen Stellen etwas rauhen Schale ist ein blasses Citronengelb, was auf der Sonnenseite sich etwas gelbroth färbt und zuweilen in ein trübes Roth übergeht. Dabei bemerkt man mehr oder weniger hellbraune Rostfiguren und Flecken, besonders häufig in der Umgebung des Kelches. Punkte: weitläufig vertheilt, grau und braun, deutlich.

Fleisch: weißgelblich, fein, bei gehöriger Reife mürbe, von sehr gutem weinigzuckersüßem, reinettenartigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, mit etwas hohler Achse; die Kammern sind geräumig, mehr oder weniger offen, mit vielen und schönen Kernen versehen.

Kelchröhre: lang cylindrisch.

Reife und Nutzung: Anfangs November, hält sich, wenn er spät abgenommen und gut aufbewahrt worden, bis in den Frühling. Als Tafel- und Wirthschaftsapfel zu jedem Gebrauch zu empfehlen und vom ersten Range. Er dürfte in vieler Beziehung dem Edel-Borsdorfer vorzuziehen seyn.

Eigenschaften des Baumes: er bildet eine flachkugelförmige Krone, setzt viele lange Fruchttriebe an und liefert sehr bald reiche Ernten. Sommertriebe lang und stark und dicht besetzt. Die Spital-Reinette bildet in der Baumschule schöne Bäume; sie ist auch gar nicht empfindlich und trägt selbst in höheren Obstlagen sehr gut, obgleich die Frucht da merklich kleiner bleibt.

Die Spital-Reinette ist eine unserer edelsten und delikatesten Tafeläpfel und zum Mosten ganz ausgezeichnet; er ist als Handelsapfel von hohem Werth, besonders aus etwas wärmeren Lagen und aus fruchtbarem Boden, wo er an Größe und Schönheit sehr gewinnt. Er gehört zu den grundfarbigen Lederäpfeln und sollte eigentlich Sykhouse-Reinette heißen, von einem Landsitz in England, wo der Baum zuerst aufgefunden wurde, welchen Namen Diel fälschlich in Spital-Reinette übersetzte, indem er meinte, es sey dieser köstliche Apfel ein wahres Labsal für Kranke.

Für Gärten ist dieser Apfel durch seinen genäßigten Wuchs von besonderem Werth; an Landstraßen sollte man ihn nicht gerade pflanzen, obgleich er in bessern Lagen dazu auch dienen kann.

Im Hohenheimer Catalog hat er Nro. 141 und wurde schon sehr viel aus der dortigen Baumschule verbreitet. Es verdient dieser Apfel die allgemeinste Anpflanzung.

Die sog. Mennoniſten-Reinette ist dieselbe Sorte.

Digitized by Google

Grauer Kurzstiel.

Tafel II.

Beschreibung.

Gestalt: Großer, plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt unter der Mitte und nimmt die ganze stumpf abgerundete Stielwölbung ein; von der Mitte aus nimmt die Frucht gegen den Kelch ab und bildet eine stumpf abgerundete Kelchwölbung, die aber immer kleiner als die Stielwölbung ist. Ueber die Frucht hin ziehen sich einige breite, sehr flache Erhabenheiten, welche die Rundung etwas verschieden, besonders bei großen Exemplaren; kleinere zeigen diese Unebenheiten nicht.

Kelch: halboffen, spitzblätterig, in einer ziemlich geräumigen, schüsselförmigen, durch einige breite rippenartige Hervorragungen oft verschobenen Einsenkung.

Stiel: theils nur $^1/_4$", theils über $^1/_2$" lang, steht gewöhnlich der Stielwölbung gleich, in weiter, starkberosteter Höhle.

Schale: fein rauh, wo der Rost fehlt, glatt und fein. Die Grundfarbe ist vom Baum hellgrün und zuletzt mattgelb. Die Sonnenseite ist mit einer matten Röthe belegt. Die Schale ist bald mehr, bald weniger mit einem bräunlichen Rost überdeckt, der aber nur selten die Frucht wirklich rauh macht.

Fleisch: weißgelb, fein, bei voller Reife beinahe markig, von gewürztem, gezuckertem, weinigem Reinettengeschmack.

Kernhaus: geschlossen, Kammern eng und armsamig.

Reife und Nutzung: Dezember, hält bis März und April. Sehr schätzbarer Wintertafelapfel und beliebt auf dem Markt; zu Obstmost, wie alle Graue Reinetten, ganz vorzüglich geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs stark in der Jugend, Krone hochkugelförmig, stark belaubt und beholzt; Aeste etwas abstehend und mit vielem Fruchtholz besetzt. Der Baum ist im Lehmboden (hier auf den Fildern z. B.) durchaus gesund und fruchtbar, leidet wenig in der Blüthe, scheint aber besonders auf freieren Standorten recht fruchtbar zu seyn.

Alle Grauen Reinetten oder Lederäpfel, zu welcher Klasse der Graue Kurzstiel auch gehört, sind sehr schätzbare Aepfel, namentlich wenn sie wie dieser recht fruchtbar sind. Anstatt dem Grauen Kurzstiel kann auch die eben so edle und nutzbare Graue französische Reinette, die sich durch ihre gründbleibende Schale, rauheren Rost und grünliches Fleisch unterscheidet, oder die Reinette von Damason, welche dunkelrothe Streifen auf der Sonnenseite zeigt, die aber in Größe der Frucht, Tragbarkeit und Nutzungswerth vollkommen gleich sind, zur Anpflanzung gewählt werden.

Diese Lederäpfel müssen möglichst lange am Baume hängen, aber dann sofort in den Keller gebracht werden, dann kommt das sonst so häufige Welken nicht leicht vor.

Als Handelsobst haben diese Aepfel einen hohen Werth, sie sind sehr leicht zu transportiren, halten einen kleinen Frost ohne Nachtheil aus und sind allgemein beliebt.

In Oberschwaben und auf der Alb heißen diese Aepfel (ohne Unterschied obiger 3 Sorten) Herrengast- und Rauhgastäpfel, im Oehringischen Pelzäpfel, von dem rostigen Ueberzug, der für einen Pelz gilt.

In manchen Gegenden soll der Graue Kurzstiel krebsig werden, hier haben wir nur gesunde Bäume davon.

Diese 3 Lederäpfel führen im Hohenheimer Catalog die folgenden Nummern: Nro. 139. Grauer Kurzstiel, 144. Graue französische Reinette, 143. Reinette von Damason.

Digitized by Google

Königlicher Kurzstiel.

Tafel IV.

Beschreibung.

Gestalt: Ziemlich großer, sehr wohlgebildeter plattgedrückter, fast käseförmiger, schöner Apfel, der nur selten rundlich erscheint. Der Bauch befindet sich in der Mitte und beide Wölbungen sind breitrund und gewöhnlich vollkommen eben oder nur selten durch eine flache Hervorragung unterbrochen.

Kelch: offen und halboffen, in sehr tiefer, weit ausgeschweifter Einsenkung, in deren Umgebung sich mehrere feine Falten zeigen. Die Kelchspitzen sind zurückgeschlagen.

Stiel: kurz, dick, selten über die Wölbung hervorragend in tiefer trichterförmiger, fein rostiger Höhle.

Schale: glatt oder fein rauh, mattglänzend, am Baum blaßgrün, später goldgelb; der größte Theil der Schale mit meist sehr intensivem Carmoisin gestreift und dazwischen punktirt. Gelbgrauer feiner Rost erscheint ziemlich häufig auf der Schattenseite und macht auch das Rothe der Sonnenseite unrein. Punkte zeigen sich nur in starker Röthe einzeln. Beschattete Früchte zeigen nur wenig Röthe, so auch solche aus höhern Lagen.

Fleisch: gelblichweiß, fein, markig, sehr delikat; von sehr edlem weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig, kleinkammerig, vollsamig.

Kelchröhre: spitzkegelförmig.

Reife und Nutzung: Dezember bis März und länger, oft bis Juli. Ein vortrefflicher und sehr schöner Tafelapfel allerersten Ranges, der zu jeder ökonomischen Benützung, namentlich auch zu Obstwein sehr vorzüglich ist.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend lebhaft, Krone von mittlerer Größe, gedrückt kugelförmig. Sommertriebe wollig, lang und stark. Das sehr charakteristische Blatt ist an den Rändern aufgebogen, wodurch es ein schiffförmiges Ansehen erhält. Der Baum blüht sehr spät und gehört zu den fruchtbarsten Sorten.

Der in Rede stehende Apfel wurde von Diel Königlicher rother Kurzstiel genannt; er gehört zu den Gestreiften Goldreinetten; er kommt auch vor als Belgischer Kurzstiel und ist in England und Belgien ebenso geschätzt wie in Deutschland. Er findet sich bereits ziemlich verbreitet in Württemberg. Zum Pfropfen in die Krone eignet er sich sehr gut und bildet dann sehr schöne, sehr bald und fortwährend volltragende Bäume. Er ist einer der allerspätest blühenden Apfelsorten. Zu ihrer wahren Güte verlangt diese sehr spätreifende Reinette wohl einen wenigstens mittleren Standort, allein in rauhen Lagen und tiefen Stellen, wo die Blüthen gerne erfrieren, gedeiht der Baum auch sehr gut und liefert reichliche, zur Mostbereitung sehr schätzbare Früchte.

Unter Nro. 147 wird diese Sorte in der Hohenheimer Baumschule stets vermehrt und ist von da aus schon sehr viel verbreitet worden.

Digitized by Google

Große Casseler Reinette.

Tafel III.

Beschreibung.

Gestalt: Großer, wohlgebauter, plattkugelförmiger Apfel; mittelbauchig, beide Wölbungen faſt gleich, eben und nur durch ganz flache Erhabenheiten bei sehr großen Früchten bisweilen unterbrochen.

Kelch: geschlossen, lang und spitzblätterig, klein in geräumiger tiefer mit feinen Falten bekleideter Einsenkung, deren Rand öfters durch einzelne Erhabenheiten uneben ist.

Stiel: charakteristisch 1—1½" lang, dünn, holzig, bräunlich, in rostiger tiefer Höhle, die mitunter durch einen dicken Fleischwulst verengt erscheint, besonders bei sehr großen Früchten.

Schale: glatt, glänzend, nicht fettig, am Baum grünlichgelb, später schön gelb. Die Sonnenseite mit vielen schönen, kurz abgesetzten Streifen vom schönsten carmoisin besetzt, die in der vollen Sonne oft in leuchtendes Roth zusammenfließen. Diese Streifen sind im Herbst aber nur düster und erscheinen erst bei voller Lagerreife so schön roth. Punkte fein und außerdem einzelne feine Rostfiguren.

Fleisch: gelblichweiß, feinkörnig, saftig, sehr gewürzhaft, süßweinsäuerlich; vor der vollen Reife ist es sehr hart.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern geschlossen, reichsamig, aber oft nur unvollkommene Samen enthaltend.

Kelchröhre: ein weiter und tief herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: März und April, hält bis August und September. Recht guter später Wintertafelapfel von süßweinigem edlem Geschmack; vorzüglicher Mostapfel.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist in der Jugend sehr starkwüchsig, scheint aber nur mittelgroß zu werden, woran seine übergroße Fruchtbarkeit Ursache ist. Die Krone ist hochkugelförmig und ziemlich ausgebreitet; die Aeste stark abstehend. Die Zweige sind sehr kenntlich durch ihre starke Punktirung, sie sind röthlichbraun und bewollt. — Der Baum kommt in rauhern Obstlagen noch sehr gut fort und ist zu einer besonders häufigen Anpflanzung sehr zu empfehlen.

Die Große Casseler Reinette oder gewöhnlich blos Casseler Reinette genannt, gehört zu den Gestreiften Goldreinetten; sie führt auch noch die Namen Deutsche Goldreinette, Holländische Goldreinette, und ist in Württemberg jetzt schon ziemlich verbreitet und bekannt, was bei der schnellen und ganz enormen Tragbarkeit leicht erklärlich ist. Soll der Apfel zu Obstwein verwendet werden, so lasse man die sehr spätreifen Früchte einige Wochen auf Haufen liegen und dann den Troß noch 12—24 Stunden aufnehmen und man wird einen ganz vortrefflichen Most erhalten. Der Baum der Casseler Reinette ist gar nicht empfindlich in der Blüthe, auch sonst sehr dauerhaft und verdient die vielfachste Anpflanzung an Straßen oder auf Baumgüter. Im Herbst ist der Apfel ungenießbar; auch hängt er fest und leidet selten durch Stürme.

Im Hohenheimer Catalog hat die Casseler Reinette die Nummer 149 und wird sehr viel vermehrt und nachgezogen, auch in der Umgegend von den Landleuten vorzugsweise zum Umpfropfen älterer Bäume verwendet. Von keiner Apfelsorte sind bei gleichem Alter solche hohe Erträge bekannt, wie bei der Großen Casseler Reinette.

Digitized by Google

Reinette von Orleans.

Tafel III.

Beſchreibung.

Geſtalt: Mittelgroße, ſehr ſchöne und regelmäßig gebildete Frucht von bald etwas plattgedrückter, bald hochgebaut kugelförmiger Geſtalt; die Wölbung eben, nach dem Kelch abnehmender als nach dem Stiel, um welchen ſich ſtets eine breite, flache Stielwölbung findet.

Kelch: offen, lange grün bleibend, in einer bald mehr, bald weniger weit ausgeſchweiften flachen Einſenkung, von feinen Falten umgeben. Nur ſelten bilden ſich dieſe zu wahren, theils über den Bauch flach hinlaufenden Erhabenheiten aus.

Stiel: kurz, dick, in weiter trichterförmiger Höhle, die mit hellzimmtfarbigem Roſt bekleidet iſt, der ſich in rauhen Lagen oft bis zur Mitte der Frucht heraufzieht.

Schale: glatt, glänzend; Grundfarbe blaßgelb, ſpäter goldgelb, in rauhen Lagen trübes goldgelb, die Sonnenſeite bald mehr, bald minder geröthet, geſtreift oder verwaſchen, mitunter faſt ohne Röthe, mitunter das ſchönſte Karmin, gewöhnlich heller als auf der Abbildung. Beſonders charakteriſtiſch ſind die Roſtpunkte und einzelnen Figuren von feinem Roſt, die über die ganze Frucht vertheilt ſind, im Roth von einem gelben Hof umgeben. Um den Kelch ſind dieſe Punkte zahlreicher, feiner und rund, ſonſt eckig.

Fleiſch: gelblich, ſehr edel von Beſchaffenheit und Geſchmack, bei voller Reife wahrhaft markig, von gewürztem weinigem Zuckergeſchmack, ſaftreich.

Kernhaus: hochachſig oder auch etwas offen, verhältnißmäßig klein, vollſamig; Kerne beim Abtrocknen ſilbergrau werdend.

Kelchröhre: ziemlich tief, anfangs trichterförmig, ſpäter cylindriſch.

Reife und Nutzung: Tafelobſt allererſten Ranges; Januar bis März und April; auch zu Compots, zum Dörren, ſowie zu Obſtwein von beſonders hohem Werth: vortrefflich zum Handel. Darf erſt ſpät gebrochen werden.

Eigenſchaften des Baumes: Wuchs in der Jugend lebhaft und in der Baumſchule ſehr ſchöne Hochſtämme bildend, der Baum wird mittelgroß und verlangt eine gute Obſtlage und warmen Boden. Tragbarkeit ſehr bald und reichlich. Kronenform hochgehend, breit pyramidenförmig. Blatt länglich eiförmig, beſtilzt.

Dieſer köſtliche Apfel führt auch die Namen Triumphreinette, Goldreinette, Doppelte Goldreinette, Großer Borsdorfer (im Fränkiſchen), Holländiſcher Pepping, New-Yorker Reinette und beſonders auch Princesse noble oder Edler Prinzeſſinapfel, unter welchem Namen er auf der Ausſtellung 1857 mehrmals vorkam.

Nicht alle Früchte waren ſo ſtark geröthet, wie die Abbildung es zeigt, manche viel blaſſer, allein die aus den beſten Lagen zeigten dieſelbe Färbung. Daß dieſer Apfel auch in den hohen Lagen gedeiht, zeigten die Exemplare von Ebingen, 2200' hoch gelegen.

Die Orleans-Reinette ſollte in keinem Garten fehlen, ſie iſt eine überaus edle Frucht und hochgeſchätzt für den Obſthandel. Sie gibt zugleich einen vollkommen weinartigen, vortrefflichen Obſtmoſt. Zu Spalieren und Pyramiden in Gärten eignet ſich der Baum ſeines gemäßigten Wuchſes wegen ſehr gut.

Im Hohenheimer Sortiment hat die Orleans-Reinette die Nummer 152 und es ſind ſtets Edelreiſer und gewöhnlich auch Bäume davon vorräthig.

Digitized by Google

Großer Bohnapfel.

Tafel V.

Beschreibung.

Gestalt: Großer, 2½—3″ breiter und ebenso hoher oder etwas höherer Apfel, von ziemlich veränderlicher Form, nicht selten kugelförmig, meistens rund eiförmig und sogar walzenförmig; die Wölbung ist fast eben, der Bauch in der Regel nur wenig unter der Mitte, einzelne breite, flache Erhabenheiten machen die Frucht ungleich hälftig.

Kelch: bei vollkommenen Früchten offen, oft auch nur halboffen, in flacher Einsenkung, die häufig in eine schiefe Kelchfläche übergeht.

Stiel: kurz, dick in einer nicht tiefen rostspurigen Höhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum grasgrün, selten gelblichgrün, wird erst im Winter und gegen das Frühjahr blaßgelb. Die Sonnenseite mit zahlreichen mattrothen Streifen bedeckt, die sich später stärker gefärbt zeigen, dazwischen noch getuscht. Punkte zahlreich, besonders am Kelch feiner und an dem Stiel stärker, weißlich mit einem hellen Mond eingefaßt; einzelne Rostspuren bemerkbar.

Fleisch: anfangs sehr hart und sauer, bei voller Reife (März bis Juli) angenehm saftig, süß und fast ohne Säure, doch immer grobfaserig.

Kernhaus: eng und gewöhnlich geschlossen, doch hohlachsig, regelmäßig und mit vollkommenen Kernen.

Kelchröhre: trichterförmig, in eine cylindrische Röhre übergehend.

Reife und Nutzung: Winter; hält über ein Jahr. Zu Most, Dörren und Kochen eine der besten Apfelsorten, für die Tafel vom dritten Rang, doch sehr beliebt beim Landmann zum Rohgenuß, welkt nicht und hält sich auch gut in Erdgruben.

Eigenschaften des Baumes: der hochkronige, starktreibende, kräftige Baum ist sehr gesund und dauerhaft; er taugt an Straßen und auf Ackerland vortrefflich; treibt viel kurzes Fruchtholz und trägt auch in minder günstigen Lagen; der Apfel wird nicht leicht von Stürmen abgerissen und ist wohl einer der allertragbarsten. Das Blatt ist groß, glänzend, unterseits wollig; der Wuchs in der Baumschule ist gesund, gerade und kräftig.

Der Bohnapfel, den Diel Großer rheinischer Bohnapfel nennt, gehört zu der Klasse der Streiflinge, die ungemein reich an Sorten ist. Er ist einer unserer werthvollsten Aepfel zur Anpflanzung an Straßen und auf Ackerland, sowohl wegen seinem hochstrebenden Wuchs als seiner lichten Krone, als wegen der Dauerhaftigkeit und Tragbarkeit des Baumes und der Ungenießbarkeit und Härte der Frucht im Herbste.

Dieser Apfel ist zwar kein eigentlicher Tafelapfel, aber doch auch zum Rohgenuß beim Landmann beliebt, dagegen ein ausgezeichneter Mostapfel. Da er erst gegen das Frühjahr hin zeitigt, müssen die Früchte im Herbst schwitzen und dadurch eine Art Frühreife erhalten und der Trost auch 12—18 Stunden vor dem Pressen stehen bleiben und aufnehmen. Gegenden, welche mit Mostäpfeln Handel zu treiben beabsichtigen, wozu sich in neuerer Zeit viele Gelegenheit darbietet, ist der Anbau dieses Apfels sehr zu empfehlen.

Im Hohenheimer Catalog kommen zwei Bohnäpfel vor; der zweite, der „Kleine Bohnapfel“ ist sehr selten und steht dem „großen“ auch an Güte nach, wenn er auch ebenso tragbar ist. Der Große Bohnapfel hat Nro. 171.

Am Niederrhein werden die Bohnäpfel vielfach zur Bereitung von Apfelkrämchen (Gesälz) verwendet.

Digitized by Google

Kleiner Fleiner.

Tafel III.

Beſchreibung.

Geſtalt: Sehr wohlgebildeter, abgeſtumpft kegelförmiger Apfel, von mittlerer Größe. Der Bauch den unteren Theil der Frucht einnehmend, die Rundung iſt faſt eben und durch ſanfte Erhabenheiten unterbrochen. Nach oben ſpitzt ſich die Frucht ſanft abnehmend zu und bildet eine kurz abgeſtumpfte Kelchfläche. 2½" hoch und ebenſo breit, oder nur wenig höher als breit.

Kelch: geſchloſſen, ſtraußförmig in die Höhe ſtehend in ſehr tiefer und geräumiger Einſenkung, von feinen Falten umgeben, die auf dem Rand der Kelchauswölbung verſchwinden.

Stiel: ½" lang, dünn, in ſehr tiefer, theils fein roſtiger, theils ganz glatter Höhle.

Schale: ſehr fein, glatt, glänzend; vom Baum hellgrün, ins weißliche übergehend, ſpäter glänzendes grünlichgelb, welches dem Apfel ein faſt wachsartiges Anſehen gibt. Die Sonnenſeite iſt mit einem ſtarken Anflug von mattem Carmin leicht überwaſchen. Punkte: ſehr fein, grau, oft kaum bemerkbar, dagegen ſind einzelne ſchwärzliche Warzen nicht ſelten.

Fleiſch: weiß, ſehr mürb und ſaftreich und von einem recht angenehmen, etwas gewürztem Zuckergeſchmack, der nur wenig Säure verräth.

Kernhaus: geſchloſſen, länglich, ſtark nach unten ſitzend, vollſamig.

Kelchröhre: ſehr flach und unbedeutend.

Reife und Nutzung: Oktober bis Dezember, hält auch oft bis März. Ein ſehr beliebter Wintertafelapfel vom erſten Range, der auch zum Kochen und Dörren, wie zum Moſten ſehr geſchätzt iſt.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend ſehr ſchön und bildet bald kräftige, tragbare Bäume von hochkugelförmigem Kronenbau. Die Aeſte ſtark und reich mit Fruchtholz beſetzt. Die Blüthe erſcheint früh und daher taugt der Baum eher in hohe freie als niedere Lagen. Die Holztriebe ſind lang, ſtark und gerade, etwas punktirt, befilzt. Das Blatt iſt groß, eiförmig und langgeſpitzt.

Dieſer unter dem Namen Fleiner in vielen Gegenden von Württemberg ſehr bekannte Apfel wird ſicher derſelbe ſeyn, den Diel als Großer Winterfleiner beſchrieben hat, deſſen Größe aber (3½" lang) nicht mit unſerer Frucht harmonirt. Es iſt dieſer Apfel ein beim Städter und Landmann ſehr beliebter Apfel, der von Vielen wegen ſeines angenehmen mürben Fleiſches ſelbſt edlen Reinetten vorgezogen wird.

In tiefem Lehmboden oder ſonſt geeignetem Grunde iſt der Baum trotz der frühen Blüthe ſehr tragbar, während er an naßkalten Orten gerne den Krebs erhält. Auf den Fildern (bei Hohenheim) iſt der Fleiner ſehr verbreitet.

Wegen ſeiner zarten, feinen Schale eignet er ſich, da er leicht fleckig wird, weniger zum Transporte, obgleich dieſe Flecken ihm durchaus nichts ſchaden und ihm blos das ſchöne Anſehen nehmen. Auf dem Obſtmarkt iſt der Fleiner aber immer ſehr geſucht.

Dieſer zur Klaſſe der Spitzäpfel gehörige Apfel hat im Hohenheimer Verzeichniß die Nummer 176 und wird fortwährend in Vermehrung gehalten.

Digitized by Google

Kleiner Langstiel.

(Blauschwanz.)

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Ein sehr regelmäßiger Apfel von der schönsten plattrunden Form, von der Größe eines mittleren Borsdorfers. Der Bauch sitzt in der Mitte, beide Wölbungen sind gleich platt zugerundet, so daß er als ein wahrer Plattapfel erscheint. Die Rundung charakteristisch eben.

Kelch: geschlossen, straußförmig in die Höhe stehend, mit zurückgeschlagenen Spitzen der Blättchen, in sehr schöner regelmäßiger, meist ganz glatter, geräumiger, tiefer, ausgeschweifter Einsenkung mit vollkommen ebener Kelchfläche.

Stiel: charakteristisch lang und dünn, 1 1/2—1 3/4" lang, in tiefer, trichterförmiger, grünbleibender, rostfreiartiger Höhle.

Schale: sehr fein, zart, glatt, am Baum hellblau beduftet, grundfarbig, anfangs hellgrünlich strohgelb, später citronengelb, wobei die Hälfte der Sonnenseite, namentlich an der untern Hälfte der Frucht, mit einem schönen, doch matten Roth leicht verwachsen erscheint, was bei beschatteten Früchten ganz fehlt. Rostpunkte sehr wenige, Schalenpunkte dagegen viele, von weißlicher Farbe, im Roth findet man Punkte mit dunkelrothen Kreischen.

Fleisch: weiß, saftreich, sehr gut, markig; süß weinsäuerlich.

Kernhaus: geschlossen, mit nicht selten hohler Achse, klein, aber viele schöne Kerne enthaltend.

Kelchröhre: conisch, von mittlerer Länge.

Reife und Nutzung: November, hält bis Mai ohne zu welken. Ein sehr zierlicher und recht guter Tafelapfel, der auch auf den Markt gut paßt. Zu Most wie zum Ganzdörren (als French Pippins) ebenfalls vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs ist schon in der Baumschule sehr schön und kräftig; später bildet der Baum eine fast pappelartig pyramidale Krone und ist bald und sehr tragbar. Er bildet sowohl viel kurzes als auch längeres Fruchtholz, welches letztere gerne herabhängt. Der Baum ist sehr dauerhaft und gedeiht in höheren Obstlagen noch recht gut, auch ist er in der Blüthe gar nicht empfindlich.

Dieser Apfel, der in der Gegend von Halle an der Saale als Blauschwanz bekannt und nach Diels Berichten von den Landmann wegen seiner Schönheit, langen Dauer und Tragbarkeit dem Borsdorfer gleich geschätzt sey, kann in der That in mancher Hinsicht den letztern ersetzen. In den Kernobstsorten Württembergs führte ich ihn schon auf unter dem Namen Bedufteter Langstiel, was eine Umschreibung des sonderbaren Namens „Blauschwanz" seyn sollte. Allein der Name Kleiner Langstiel wird als verständlicher wohl eher zur Verbreitung dieses sehr schätzbaren Apfels mit beitragen, der unter dem Namen Blauschwanz von Niemand in der Baumschule gekauft wurde.

Wir haben in diesem Apfel eine Sorte, die sich besser als hundert andere zur Bepflanzung von Straßen durch ihren hochgehenden, wahrhaft pappelartigen Wuchs, die vom Baum ungenießbare, festhängende und daher von Stürmen nicht leicht abzuwerfende Frucht, eignet.

Im Hohenheimer Catalog führt er die Nummer 186 und wird in neuerer Zeit immer zahlreich vermehrt.

Digitized by Google

Register.

	Seite
Ananasapfel	10
Apfelmuster	11
Aporta	12
Berlinger, Berlichinger	13
Blauschwanz	32
Bohnapfel, großer	30
Borsdorfer, großer	27
„ grüner	16
Branntweiner	11
Calvill, August, weißer	9
„ Blumen-	8
„ rother	11
Citronenapfel	15
Flaschenapfel, englischer	10
Fleiner, kleiner	31
Forleys russischer Apfel	9
Galwiller	11
Gewürzapfel, Sommer-	9
„ Schönbecks	9
Goldzeugapfel	13
Gravensteiner	8
Grafenapfel	8
Haberapfel	10
Hasenkopf von Lübben	10
Herrenapfel	16
Herrengast	24
Kantapfel, Danziger	11
„ Englischer	9
Kurzstiel, Grauer	24
„ Belgischer	25
„ Königlicher	25
Kaiser Alexander	12
Langhans, Bunter	10
Langstiel, Kleiner	32
„ Bedufteter	32
Loskrieger	16
Luikenapfel	29
Margil	21
Melonenapfel	10
Mutterapfel, 3 Jahre dauernder	16
Nonnenapfel, Fränkischer	10
Palästiner	9
Paradiesapfel	8
Parmaene, Englischer Wintergold-	28
Pearmain d'hiver	22
Pelzapfel	24
Pepping, Downton	17
„ Holländischer	27
„ Hughe's Gold-	17
Pomme avant toutes	9
Postoph, Sommer-	9
Princesse noble	27
Prinzenapfel	10
Rauhgast	24
Rambour, Donauers Reinettenartiger	13
Reinette, Ananas	19
Reinette, Antillische weiße	14
„ Band, grüne	22
„ von Canada	14
„ Carmeliter	22
„ Casseler, Große	26
„ Champagner	16
„ Forellen	22
„ Gäsdonker	18
„ Gestreifte	22
„ Gold- (Remsthal)	13
„ Gold- (Neckarthal)	14
„ Gold- (Orleans R.)	27
„ Gold- deutsche	26
„ Gold- Doppelte	27
„ Gold- Französische	22
„ Gold- Gaesdonker	18
„ Gold- Holländische	26
„ von Grandville	14
„ Graue französische	24
„ Große englische	14
„ Haken-	22
„ Harlemer	14
„ Holländer	22
„ Limonen-	22
„ Ludwigsburger	22
„ Menoniten	23
„ Muskat-	21
„ National, Oestreichische	14
„ New-Yorker	27
„ Orleans, von	27
„ Perlen-	22
„ Pracht-	14
„ Rambour- Pariser	14
„ Rümelins	14
„ Sommer-, Goldgelbe	15
„ Spital, Englische	23
„ Triumph	27
„ Unvergleichliche	14
„ Wachs-, Weiße	15
„ Weiber-	14
„ Windsor-	14
„ Zucker-, Oberdieck	13
Rosenapfel, Calvillartiger Winter-	11
Rubiner	11
Schafsnase, Weiße Sommer-	9
Schlotterapfel, Rothgestreifter	10
„ von der Flees	10
Schmotzer	11
Sommerkönig	8
Sondersgleichen, Langtons	20
Tafelapfel, Fürstlicher	16
Trompeterapfel	10
Wulstling	11
Zwiebelapfel, Weißer	16
„ Rother	11

Digitized by Google

Druck der J. B. Metzler'schen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Digitized by Google

Langton's Sondersgleichen.

Calvillartiger Winter Rosenapfel.
Danziger Kantapfel

Rothgestreifter Schlotter Apfel.
Prinzen Apfel Ananas Apfel.

Luiken.

Digitized by Google

Digitized by Google

Weisser Sommer Gewürz Apfel
Englischer Kant Apfel

Grauer Kurzstiel
Carbanter

Pariser Rambour Reinette.
Reinette von Canada.

Gravensteiner.

Digitized by Google

Digitized by Google

Kleiner Fleiner.

Grosse Kasseler Reinette.

Kaiser Alexander von Russland.

Reinette von Orleans.

Farbendruck v. W. Hasch Stuttg.

Digitized by Google

Digitized by Google

Muscat Reinette.

Gaesdonker Reinette.

Englische Winter Goldparmäne.

Königlicher rother Kurzstiel

Digitized by Google

Grosser rheinischer Bohnapfel.

Champagner Reinette
Loskrieger.

Goldzeug Apfel.

Carmeliter Reinette.
Ludwigsburger Reinette

Digitized by Google

Englische Spital Reinette.

Downton Pepping.

Kleiner Langstiel.
Blauschwanz

Weisse Wachs Reinette

Ananas Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google

Birnen.

Digitized by Google

Digitized by Google

Systematische Zusammenstellung der beschriebenen und abgebildeten Birnsorten.

A. Tafelbirnen.

Klasse	I.	Längliche Sommertafelbirnen,	Ordnung	1,	Zartfleischige:	Nro. 49.	Stuttgarter Gaishirtenb.	Tafel IV.
"	I,	" "	"	"	"	Nro. 53.	Die Gute Graue	Tafel I.
"	I,	" "	"	"	"	Nro. 22.	Englische Som. Butterbirn	Tafel V.
"	I,	" "	"	2,	Mürbfleischige:	Nro. 111.	Römische Schmalzbirn	Tafel IV.
"	III,	Längliche Herbsttafelbirnen,	"	1,	Zartfleischige:	Nro. 57.	Punktirter Sommerdorn	Tafel II.
"	III,	" "	"	"	"	Nro. 73.	Grumkower Winterbirn	Tafel V.
"	III, (IV)	" "	"	"	"	Nro. 25.	Weiße Herbstbutterbirn	Tafel IV.
"	III,	" "	"	"	"	Nro. 231.	Marie Luise	Tafel I.
"	III,	" "	"	"	"	Nro. 64.	Coloma's Herbstbutterbirn	Tafel V.
"	III,	" "	"	"	"	Nro. 63.	Caplaumonts Herbstbutterb.	Tafel I.
"	III,	" "	"	"	"	Nro. 69.	Napoleons Butterbirn	Tafel II.
"	III,	" "	"	"	"	Nro. 350.	Bose's Flaschenbirn	Tafel I.
"	III, (V)	" "	"	"	"	Nro. 72.	Forellenbirn	Tafel IV.
"	IV,	Rundliche Herbsttafelbirnen,	"	"	"	Nro. 32.	Wildling von Motte	Tafel II.
"	IV,	" "	"	"	"	Nro. 29.	Rothe Herbstbutterbirn	Tafel II.
"	V,	Längliche Wintertafelbirnen,	"	"	"	Nro. 74.	Diels Butterbirn	Tafel III.
"	V,	" "	"	"	"	Nro. 161.	Liegels Winterbutterbirn	Tafel III.
"	V,	" "	"	"	"	Nro. 43.	Hardenponts Winterbutterb.	Tafel V.
"	V,	" "	"	"	"	Nro. 153.	Die Regentin,	Tafel III.
"	V,	" "	"	"	"	Nro. 232.	Winterdechantsbirn	Tafel III.

B. Wirthschaftsbirnen.

"	VIII,	Rundl. Sommerwirthschaftsb.,	"	"	hartfleischige:	Nro. 126.	Schneiderbirn	Tafel VI.
"	IX,	Längliche Herbstwirthschaftsb.,	"	"	"	Nro. 180.	Hartgelbirn	Tafel VI.
"	X,	Rundliche Herbstwirthschaftsb.,	"	2,	herbfleischige:	Nro. 140.	Champagner Bratbirn	Tafel VI.
"	X,	" "	"	"	"	Nro. 143.	Wildling vom Einsiedel	Tafel VI.
"	X,	" "	"	"	"	Nro. 141.	Wolfsbirn	Tafel VI.

Die den Sortennamen vorgesetzten Nummern sind die, welche diese Sorten im Sortiment der Hohendelmer Obstbaumschule führen.

Bemerkung. Bei einem Theile der Birnbeschreibungen wurden, mit Zustimmung des Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen, dessen Beschreibungen im Illustrirten Handbuch der Obstkunde theilweise mit benutzt.

Digitized by Google

Stuttgarter Gaishirtenbirn.

(Gaishirtle.)

Tafel IV.

Beschreibung.

Gestalt: Birnförmig oder pyrsförmig, oben kugelförmig zugerundet, nach unten etwas abgestumpft kegelförmig, klein, 1⅝—1¾" breit und 2¼" lang, doch wechselt die Größe und Form dieser Birn sehr und solche, die auf der Spitze des Fruchtträgers sitzen, sind immer stumpfer und kürzer geformt, als die, welche seitlich am Fruchtkuchen gewachsen sind.

Kelch: schief, langgespitzt, offen, sternförmig und flachstehend.

Stiel: holzig, kurz und bis ¾" lang, meist obenauf, wie eingesetzt, am Grunde mit einer Fleischwulst, oder feinen Rippchen umgeben.

Schale: zart, fein, glatt, gelblichgrün, später etwas mehr gelblich, (überreif hellgelb,) an der Sonnenseite meist erbartig blutroth, mit bräunlich rothen und grünen Punkten und mit etwas feinrauhem, zimmtfarbigem Rost um den Kelch.

Fleisch: weiß, ins Gelbliche spielend, körnigt, vollsaftig, butterhaft, von erhabenem, zuckersüßen, zimmtartigen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen mit geräumigen Kammern, aber mit wenig vollkommenen kaffebraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende August, oft schon Mitte August, im Oberlande Anfang September, dauert etwa zehn Tage, ist etwas früher abzunehmen, ehe sie gelblich wird, sonst wird sie schnell taig. — Eine der delicatesten Sommerbirnen, nach Diel vom allerersten Rang.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist sehr kenntlich an seinem hochgehend pyramidalen herrlichen Wuchs, den in spitzen Winkeln aufwärts gestellten, reich mit Fruchtholz besetzten Aesten und an den dunkelrothen Sommertrieben. Das Blatt ist rund mit vorgezogener Spitze und glatt, dunkelgrün und langgestielt. Der Baum trägt bald und reichlich, er bildet in der Baumschule sehr schöne Stämme und ebenso auch gute Pyramiden; die Gaishirtle gedeiht besser auf Wildling als auf Quitte und darf nicht an südliche Spalierwände gesetzt werden, weil sie da nie so fein wird, wie vom Hochstamme.

Unsere Gaishirtle Birn ist weit über die Grenzen ihres Heimathlandes berühmt und geschätzt und wird wegen ihrer Güte und Fruchtbarkeit, auch wegen ihrem guten Gedeihen in allerlei Boden und Lagen noch eine größere Verbreitung finden. Ein etwas schwerer kräftiger Boden scheint ihr besonders zuzusagen, namentlich wächst sie in Mergelböden vortrefflich; daß sie aber nirgends so delikat werde als bei Stuttgart ist eine sehr leicht zu widerlegende Annahme.

Die Benützung dieser Birne ist bis jetzt fast nur als Tafelobst, und da sie auf den Märkten vor allen andern Sommerbirnen sehr gesucht ist, wird diese Verwendung auch wohl die vorherrschende bleiben. Die Gaishirtle gibt aber auch (vor der vollen Reife) geschält und gedörrt, sehr feine delikate Schnitze. Der Baum scheint übrigens nicht alt zu werden, ich habe wenigstens noch keinen über 50jährigen kräftigen Baum derselben gefunden, und es wird auch wegen häufiger und früher Tragbarkeit ein zeitiges Verjüngen sehr zweckmäßig sein.

Für Hausgärten, auch kleinere, wegen dem gedrungen pyramidalen Wuchs, sehr zu empfehlen. Von der Hohenheimer Baumschule wird diese Birne unter Nummer 49 fortwährend viel versendet.

Digitized by Google

Gute Graue.

(Graue Sommerbutterbirn.)

Tafel I.

Beſchreibung.

Geſtalt: Etwas unregelmäßig, meiſt kegelförmig, doch öfters etwas birnförmig und ſtark hochbauchig, nach unten mehr oder weniger abgeſtumpft; etwas über 1½—1¾" breit, 2¼" hoch, am Spalier wohl auch größer.

Kelch: etwas wollig, hartſchalig, doch oft lang geſpitzt mit niedergebogenen Blättern, groß und offen, aufrecht, obenauf, oder in ſchwacher Einſenkung, bisweilen mit einigen Beulen umgeben.

Stiel: dick, 1—1½" lang, dunkelbraun, etwas höckrig, meiſt ſchief obenauf, wie eingeſteckt, oder ſchwach verdickt.

Schale: ziemlich rauh, grasgrün, ſpäter gelblich grün, doch faſt gänzlich und ſtark fühlbar zimmtbraun beroſtet, zuweilen mit trübem, ſchwachem, erdartigem Roth, das den Roſtüberzug durchbricht, aber immer mit vielen ſtarken, weißgrauen oder gelbbraunen Punkten, die characteriſtiſch ſind, verſehen.

Fleiſch: mattweiß, ums Kernhaus körnigt, doch ſaftvoll, ſchmelzend oder butterhaft, von erhabenen mit feiner Säure gemiſchten ſüßen Bergamottengeſchmack von ganz beſonderem kräftigen Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig, Kammern länglich, muſchelförmig, enge, oft taubförmig. Kelchröhre flach.

Reife und Nutzung: Anfang bis Mitte September; iſt eine recht ſchätzenswerthe delicate Tafelfrucht, und wo Märkte fehlen, zum Kochen und Dörren und zu Latwerge, zu Birnhonig recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: der Wuchs iſt gut, Anfangs pyramidal, ſpäter mit abſtehenden Aeſten und gedeiht als Hochſtamm vortrefflich. Der Baum trägt bald und gern. Die Sommerzweige ſind rothbraun, ſchlank und kräftig (in der Baumſchule), die Blätter ſind eirund mit lang auslaufender Spitze, ſchiffförmig aufgebogen, glatt und ſehr dunkelgrün.

Die Gute Graue heißt bei Diel auch Erzherzog Carl und kam von demſelben auch ſo in die hieſige Baumſchule, wo ſie daher unter Nummer 53 als Gute Graue und Nummer 156 unter obigem zweiten Namen aufgeführt wurde. In Hannover, wo dieſe Birne (nach Oberdieck) ſehr verbreitet und geſchätzt iſt, heißt ſie auch Sommer-Beurré gris. Außerdem kommt ſie noch als Jnijes Birn, als Schöne Gabriele und Sommer-Ambrabirn, Holländiſche Sommerdechantsbirn vor. Jn feuchtem Boden trägt der Baum beſonders reichlich, wie auch in feuchten Jahrgängen.

Für Gärten, beſonders auch für die des Landmanns ſehr zur Anpflanzung zu empfehlende Birn, die, wenn ſie erſt auf dem Markt bekannt iſt, gewiß allgemein beliebt werden wird.

Digitized by Google

Engliſche Sommerbutterbirn.

(Je länger je lieber.)

Tafel V.

Beſchreibung.

Geſtalt: Mittelgroß, regelmäßig birnförmig oder auch etwas mehr eirund, 2¼" breit und 3" lang; der Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelch hin, um den ſich die Frucht ſanft abnehmend halbkugelförmig zurundet. Nach dem Stiel macht ſie eine ſanfte Einbiegung und endigt gewöhnlich mit einer Kegelſpitze, die in den Stiel übergeht.

Kelch: grüngelb, ſteif, offen, oft fehlend, ſeicht oder flach; die Umgebung des Kelches iſt eben.

Stiel: 1¼" lang, oft länger, meiſt ſtark, obenant, wie eingedrückt, oder gleichſam einen Fortſatz der Frucht bildend.

Schale: etwas feinrauh, hellgrün, ſpäter hellgelb, ſelten etwas erdartig geröthet, doch mehr oder weniger hellbraun beroſtet und ſtark punktirt, was für dieſe Frucht ein ſehr gutes Merkmal abgiebt.

Fleiſch: weiß, fein, ſehr ſaftvoll, butterhaft, von ſchwach roſenartigem, erhabenem Zuckergeſchmack. Je länger gewachſen, um ſo ſaftreicher will man ſie finden, woher der zweite obige Name abzuleiten ſein wird.

Kernhaus: klein, Kammern muſchelförmig mit mehr oder weniger dick eiförmigen ſchwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende September und Anfang October. Hält nicht lange, etwas früher gebrochen jedoch drei Wochen.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum wächſt in der Jugend ſehr ſtark und kräftig und hat recht kenntliche röthlich gelbe Sommertriebe; er bildet einen ſtarken Baum mit hochkugelförmiger, lockerer Kronenbildung ähnlich dem Baum der Iſembartbirn, wie dies Diel ſchon ganz richtig bemerkt. Die Aeſte ſtehen ſtark ab und ſind reich mit Fruchtholz, beſonders Ringelſpießen bekleidet. Er trägt ſehr reichlich und beinahe jedes Jahr. Auch giebt dieſe Birn ſchöne Pyramiden auf Wildling. Die Blätter ſind länglich eirund mit einer kurzen und ſcharfen Spitze und nur von geringer Größe.

Dieſe Birn kommt als Je länger je lieber unter Nummer 22 im Hohenheimer Catalog vor; der andere Namen, den ihr Diel ebenfalls gab, iſt aber der geeignetere und verbreitetere. Außerdem heißt ſie auch Mandelbirne.

Obgleich dieſe Birne eine edle und ziemlich früh reifende Tafelbirne iſt, ſo ſteht ſie hier doch ohne alle Gefahr an einer beſuchten Straße; ſie iſt vom Baum gar nicht anlockend und ihre Ernte fällt ſchon mit der Hauptobſternte (Ende September) zuſammen. Man kann daher dieſen ſehr gut gedeihenden fruchtbaren Baum recht wohl an Straßen ſetzen. Außer dem Gebrauch als Tafelbirne dient ſie zum Schnitzen, und wurde auch ſchon, bei ſehr reichen Ernten mit andern herberen Birnen gemiſcht, zum Moſten verwendet.

Digitized by Google

Römische Schmalzbirn.

Tafel IV.

Beschreibung.

Gestalt: Große, schöne Frucht, birnförmig, mit bald längerer, bald kürzerer Spitze, im Mittel 2¹/₄" breit, 3" lang, oft größer, besonders an im Schnitt gehaltenen Bäumen, an Hochstämmen auch oft kleiner. Der Bauch sitzt zwei Drittheile nach dem Kelch zu und rundet sich dort schön ab, während er nach dem Stiel hin mit einer sanften, schönen Einbiegung abnimmt und mit einer nur wenig abgestumpften kegelförmigen Stielspitze endigt.

Kelch: ganz offen, sternförmig, flach oder in leichter Einsenkung, die gewöhnlich ganz eben ist, stehend.

Stiel: stark, fleischig, 1" lang, obenauf stehend, oft ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: glatt, hellgrün, später hellcitronengelb, an der Sonnenseite schwächer oder stärker lachend schön carminroth gestammt und verwaschen, und meist um Kelch und Stiel fein gelbbraun berostet und ebenso punktirt; außerdem finden sich noch zahlreiche feine grünliche Punkte. Beschattete Früchte sind nur schwach gerötbet.

Fleisch: gelblichweiß, saftvoll, etwas körnigt, im Kauen rauschend, unreif etwas herbe, in voller Reife aber auflöslich und von erhabenem, muskatellartigem, feinherbem Zuckergeschmack. Auch riecht die Frucht dann fein muskirt.

Kernhaus: sehr klein, Kammern enge, mit wenigen vollkommenen kleinen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende August oder Anfangs September, oft erst Mitte September. Reift überhaupt ungleich, und verlangt mehrmaliges Pflücken, dauert, etwas frühe abgethan, 14 Tage. Ganz gelb ist sie meist schon mehlig. Sie dient zu allen Zwecken, ist eine Paradefrucht für den Obstmarkt und ganz ausgezeichnet zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend sehr schön und gerade und bildet in drei Jahren vollkommene Hochstämme. Die Holztriebe sind glatt, lang und stark, trüb gelblich gefärbt und mit vielen Punkten versehen. Die Krone bildet sich breitpyramidal und hochgebend. Der Baum ist sehr tragbar, aber nur in kräftigem und etwas feuchtem Boden, denn in trockenem Boden wird das Holz gern grindig und er setzt mehrere Jahre aus.

Die Römische Schmalzbirn ist ziemlich verbreitet und in allen Theilen des Landes zu finden und zwar als Frauenbirn, Tafelbirn, Schmalzbirn, Weinzapfenbirn, Jungfernbirn. Auch kommt diese Frucht als Frauzmadame vor und als Frauenschenkel. Obschon sie nicht zu den schmelzenden, sondern nur zu den halbschmelzenden oder mürbfleischigen Birnen gehört, wird sie doch als Tafelobst sehr gesucht und gut bezahlt. Zum Dörren ist sie unstreitig eine der allerbesten Sorten, die es gibt, indem die Schnitze von ausgesuchter Güte und Schönheit werden, sie sich auch sehr leicht dörren läßt. Kleinere Früchte dienen auch recht wohl zur Mostbereitung.

Diese sehr schätzbare Birne will, wie die meisten großen Sorten, kräftigen Boden, und ist schon durch Sommerdüngung zu hohen Erträgen gebracht worden. Bezüglich des Klima ist sie nicht empfindlich, doch geräth der Baum auf freien, höheren Standorten besser als in feuchten Lagen. Auch bildet der Baum sehr schöne tragbare Pyramiden auf Wildling.

In der Hohenheimer Baumschule wird diese Birne unter Nummer 111 vielfach vermehrt.

Digitized by Google

Punktirter Sommerdorn.

Tafel II.

Beſchreibung.

Geſtalt: Länglich kegelförmig; der Bauch ſitzt $^2/_5$ nach dem Kelche hin, wo ſich die Frucht abnehmend abplattet; nach dem Stiele zu iſt ſie meiſt auf einer Seite etwas eingebogen; am Hochſtamm mittelgroß, $1\,^3/_4$'' breit $2\,^1/_2$'' lang.

Kelch: langgeſpitzt, offen, ſternförmig, meiſt flachſtehend, von einigen flachen Unebenheiten umgeben.

Stiel: ſehr ſtark, ziemlich fleiſchig, obenauf, wie eingeſteckt, oft ſchief neben einer Fleiſchbeule ſtehend.

Schale: etwas ſtark, blaßgrün, ſpäter ſchwach hellgelb, ſelten etwas geröthet, doch mit vielen bräunlich grauen Punkten und etwas Roſt, beſonders um den Kelch verſehen, welche Abzeichen ſtark ins Auge fallen.

Fleiſch: ſchneeweiß, fein, überfließend, butterhaft, von ſehr angenehmem, ſüßem, fein muskatellartigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen, Kammern ſehr groß, mit ziemlich vielen ſehr großen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende September, hält drei Wochen, wenn etwas vor der Reife gebrochen. — In kälteren Sommern reift ſie meiſtens Anfangs Oktober.

Eigenſchaften des Baumes: Der Baum wächſt in der Jugend ſehr ſchön und bildet ſehr vollkommene Stämme, er erſtarkt und trägt bald und bildet eine hochgewölbt kugelförmige mit viel feinem Fruchtholz dicht beſetzte Krone. Die Tragbarkeit deſſelben iſt ſehr zu rühmen. Die Sommertriebe ſind nur an der Spitze etwas bewollt, ſonſt nicht und gelbbraun und bräunlich roth. Das Blatt iſt elliptiſch und oft lanzettlich, meiſtens gaurandig und nur am Rande fein wollig, ſehr langgeſtielt.

Der Punktirte Sommerdorn iſt eine ſehr ſchätzbare ſpäte Sommer- und für die höher gelegenen Gegenden des Landes frühe Herbſtbirne. Der Baum iſt gar nicht empfindlich, auch in der Blüthe dauerhaft und kann, da die Frucht ſehr wenig ins Auge fällt und feſt hängt, an Straßen und auf Ackerland mit Vortheil angepflanzt werden. Außer der Verwendung als ſehr edle Tafelbirne vom allererſten Range eignet ſich dieſe Birne bei Ueberfluß ſehr gut zum Dörren und zu Birnſaft.

Bis jetzt iſt dieſe Birne in Württemberg noch nicht ſtark verbreitet, aber ihr gutes Gedeihen auch in minder günſtigen Verhältniſſen conſtatirt. In der Hohenheimer Baumſchule wird dieſe edle Birnſorte unter Nummer 57 ſtets in Vermehrung gehalten.

Digitized by Google

Grumkower Winterbirn.

(Grumkower Butterbirn.)

Tafel V.

Beschreibung.

Gestalt: Eine sehr große, durch ihre fleischigen Beulen und Höcker sehr kenntliche Birnsorte; sie ist unregelmäßig birnförmig gestaltet; der stark erhobene Bauch sitzt $^2/_3$ der ganzen Frucht nach dem Kelch hin und bildet eine sehr unregelmäßige von Beulen und Rippen durchbrochene Kelchfläche. Nach dem Stiel nimmt die Frucht mit einer Einbiegung sanft ab und endigt in eine lange, kegelförmige, etwas abgestumpfte Spitze. Ihre Länge beträgt $3^1/_2$—$3^3/_4$", ihre größte Breite $2^1/_2$—$2^3/_4$". Man findet viele Früchte, die über $^1/_2$ Pfund wiegen.

Kelch: sternförmig ausgebreitet, mitunter aber durch Rippen ganz zusammengedrängt in einer theils ziemlich, theils sehr tiefen und sehr unregelmäßigen Einsenkung.

Stiel: stark, etwas fleischig, 1—$1^1/_2$" lang, gewöhnlich schief stehend und von Fleischfalten umgeben.

Schale: ziemlich stark, glatt, vom Baum grasgrün, bei der vollen Reife etwas gelblich grün, die Sonnenseite stark besonnte Früchte mit einem matten, erdigen Blutroth leicht bedeckt, was aber meistens fehlt. Starke Rostpunkte und zimmtfarbiger Rost in einzelnen Spuren finden sich sehr charakteristisch über die ganze Frucht verbreitet, namentlich über die Kelchwölbung.

Fleisch: mattweiß, äußerst saftreich und vollkommen schmelzend, um das Kernhaus etwas gelblich und körnig von einem vortrefflichen, auch in schlechten Jahrgängen gewürzhaften, säuerlich süßen, erquickenden Geschmack.

Kernhaus: klein, mit rundlichen Kammern und einzelnen guten Kernen, meistens geschlossen. Die Kelchröhre geht bis ins Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Anfang bis Mitte Oktober und hält sich ungefähr drei Wochen. Eine der schätzbarsten Herbsttafelbirnen, für Hochstämme vom ersten Range; sehr schätzbar für den Markt.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend kräftig und schöne Hochstämme mit starkem Stamme bildend; die Leitzweige sind übrigens mitunter gebogen, so daß zur Erziehung des Baumes der Pfahl genommen werden muß. Kronenbau hochgewölbt kugelförmig, sehr schön; die Aeste setzen viel kurzes Fruchtholz an und halten sich gut in der Höhe. Der Baum trägt bald und sehr reichlich. Die Sommerzweige sind schlank, etwas knieförmig gebogen, hell orleansfarben und stark punktirt. Das Blatt ist länglich eiförmig, langgestielt und fast ganzrandig.

Die[l] nennt diese Birn Grumkower Winterbirn, obgleich dieselbe keine Winter- sondern eine Herbstbirne ist; dieselbe gedeiht als Hochstamm in rauheren Lagen sehr gut und ist sehr einträglich. Ein 30jähriger Hochstamm lieferte im Jahr 1854 einen Geldertrag von 13 fl. und 1855 von 8 fl. Da die Blüthe etwas spät eintritt, und nicht empfindlich ist, trägt diese Sorte, besonders in kräftigem Lehmboden sehr fleißig. Diese Birne ist in den Weichselniederungen, wo sie Grumgauerbirn genannt wird, sehr verbreitet und wird dort oft 1 Pfund schwer; sie wird in großen Quantitäten von da nach Petersburg verkauft.

Als Zwergbaum gedeiht diese Birne auf schwachtreibenden Wildlingen besser als auf der Quitte.

Von dieser für gewöhnliche und selbst geringe Obstlagen sehr werthvollen Sorte wurden in der Hohenheimer Baumschule schon eine sehr große Anzahl Bäume verbreitet, sie führt die Nummer 73 und bereits erscheint sie auf dem Lande ziemlich verbreitet und es zeigten die vielen ausgestellten Exemplare das gute Gedeihen der Grumkowerbirne in den verschiedensten Gegenden des Landes.

Digitized by Google

Coloma's Herbstbutterbirn.

(Herbst-Coloma.)

Tafel V.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroße, selbst große, wohlgeformte Frucht von länglich eiförmigem Bau mit abgestumpfter Spitze. Der Bauch befindet sich etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön halbkugelförmig abrundet, während sie nach dem Stiel gewöhnlich ohne Einbiegung sanft abnimmt und mit einer kurzen abgestumpften Kelchspitze endigt. Die Größe beträgt gewöhnlich 2¾'', die Breite 2¼''. Die Rundung ist mitunter durch einige flache Hervorragungen uneben.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen, in einer kleinen meist ebenen Einsenkung.

Stiel: stark, holzig, ¾'' lang, bald in einer kleinen Höhle, bald wie eingedreht in der Frucht stehend.

Schale: zart und fein, vom Baum hellgrün, bei voller Reife hell citronengelb, ohne Röthe; fast die ganze Schale ist dagegen mit einem sehr feinen angesprengten hellbraunen Rost mehr oder weniger überzogen. Punkte fein, sehr zahlreich, braunroth, aber wenig in die Augen fallend.

Fleisch: schön weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, vom köstlichsten, reichgewürzten, gezuckerten Weingeschmack.

Kernhaus: geschlossen und meist hohlachsig; Kammern lang eiförmig, vollsamig.

Reife und Nutzung: Mitte October, hält drei Wochen. Eine Tafelbirn vom allerersten Range, höchst schätzbar für den Obstmarkt. Auch zu ökonomischen Zwecken sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe geht mit seinen Aesten stark abstehend in die Luft, setzt sehr viel Fruchtholz an und bildet eine lichte etwas flache Krone. In der Jugend ist der Wuchs sehr schön; die Sommertriebe sind etwas bewollt, gelblich roth und fein punktirt; das Blatt ist schmal, lang elliptisch und schiffförmig an den Rändern aufgebogen, stumpfgezähnt. Der Baum ist äußerst fruchtbar, gedeiht als Hochstamm auch in minder warmen Lagen sehr gut und liefert auch sehr reichtragende schöne Pyramiden auf Wildling.

Die Herbstcoloma verdient die allgemeinste Beachtung und häufige Anpflanzung auch in den Gärten des Landmanns. Oberdieck fand, daß diese Birne sowohl im schweren wie im Sandboden sehr wohl gedeihe. Es ist diese Birne in den Gärten vieler Obstfreunde bereits verbreitet, aber doch noch viel zu wenig bekannt. Hier trägt sie fast jährlich an einem wenig günstigen Standort und man kann unbedingt, da wo es möglich ist, Tafelobst gut zu verwerthen, auch an Straßen und auf freigelegenen Baumgütern den Baum setzen. Professor Lange in Altenburg hält diese Birne für so dauerhaft und schön wachsend, daß er sie zu Zwischenstämmen verwendet und sie am Boden veredelt, um in die Krone der von derselben gebildeten Stämme andere edle Birnsorten von schwachem Wuchs zu setzen.

Die Hohenheimer Baumschule vermehrt diese Birne für die Folge in großer Anzahl; dieselbe ist unter Nummer 64 in dem Catalog aufgeführt.

Digitized by Google

Capiaumonts Herbſtbutterbirn.

(Die Capiaumont.)

Tafel I.

Beſchreibung.

Geſtalt: Mittelgroß, zugeſpitzt-eirund, oben halbkugelförmig, nach unten kegelförmig mehr oder weniger zugeſpitzt; der Bauch ſehr eben, ſowie auch die Kegelfläche.

Kelch: weit offen, bald aufrecht, bald ſternförmig, meiſtens flach oben auf der faſt ganz ebenen Kelchwölbung ſtehend.

Stiel: ſtark, etwas fleiſchig, 1" lang, obenauf ſtehend und oft ohne Abſatz in die Frucht verlaufend, daher wie eingeſteckt.

Schale: feinrauh, blaßgelb, ſpäter citronengelb, doch faſt gänzlich zimmtfarbig beroſtet, oft etwas auf der Sonnenſeite geröthet, hie und da auch weißlich punktirt, beſonders auf der Kelchwölbung.

Fleiſch: weiß, fein, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von erhabenem, weinſäuerlichem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: nicht groß, geſchloſſen, herzförmig, Kammern etwas flach, eiförmig mit vielen langen, zugeſpitzten, dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Anfang October, hält drei Wochen. Vortreffliche Frucht von gleichem oder wegen etwas längerer Dauer noch von größerem Werthe, wie Colomas Herbſtbutterbirn; alſo eine der beſten Herbſtbirnen.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt in der Jugend ziemlich gut, wird mittelgroß, trägt bald und außerordentlich reichlich und bildet eine lichte hochkugelförmige Krone, deren Aeſte etwas herabhängen. Die Sommertriebe ſind gelblich und gelbröthlich, die Blätter ſind elliptiſch, ſehr lang gezogen, aber auch eirund und lanzettlich, überhaupt abweichend. Der Baum iſt gar nicht empfindlich auf Lage und Boden und wo letzterer von ziemlich guter Beſchaffenheit, wird der Baum ſich ergiebig zeigen.

Die Capiaumont (Nummer 63 des Hohenheimer Catalogs) heißt auch Beurré Aurora und Charthäuſerin. Sie iſt eine ganz vortreffliche Birn, deren häufige Anpflanzung beſonders auch dem Landmann empfohlen werden kann. Zunächſt wäre der Baum mehr in Gärten und geſchloſſene Baumgüter und nicht an Straßen zu pflanzen. Die ſchöne goldfarbige anſehnliche Frucht wird von Obſthändlern immer geſucht und gut bezahlt und bei Ueberfluß dient ſie zum Dörren ſowie zu Compots, zu Birnſaft u. ſ. w. Dieſe Sorte ſtammt aus Belgien, iſt aber jetzt ſchon in vielen Gärten im Lande anzutreffen; ſie verdient aber die allgemeinſte Anpflanzung ſowohl als Hochſtamm wie als Pyramide auf Wildling.

Digitized by Google

Forellenbirn.

Tafel IV.

Beschreibung.

Gestalt: Sie wechselt in zwei Formen, die häufigere, längliche zeigt die Abbildung; die Form ist überhaupt ziemlich veränderlich, auch in der Größe. Auf Zwerg wird sie bisweilen $3\frac{1}{2}$—4″ lang und $2\frac{1}{4}$—$2\frac{1}{2}$″ breit, am Hochstamm bleibt sie kleiner; die rundliche, seltenere Form findet sich besonders auf älteren Bäumen; die Mittelform ist die längliche, abgestumpft kegelförmige, bei welcher der Bauch stark nach dem Kelch hin sitzt. Characteristisch ist eine über dem Bauch hinlaufende Furche.

Kelch: klein, hartschalig, bald eng und seicht, bald tief eingesenkt, gewöhnlich mit Erhabenheiten umgeben.

Stiel: bis $1\frac{1}{4}$″ lang, meist etwas vertieft, wie eingesetzt stehend.

Schale: glatt, hellgrün, später etwas geschmeidig, citronengelb, mit glänzendem Braunroth, später Zinnober oder Carminroth, doch bei beschatteten Früchten öfters fehlend und mit zahlreichen grauen Punkten und braunrothen Fleckchen, welche beide mit rothen Kreischen umgeben, versehen, woher der Name, der sehr bezeichnend gewählt ist, rührt. Außerdem findet man noch an den meisten Früchten feine, zimmtfarbige Rostanflüge.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, butterhaft, von erhabenem, süßweinsäuerlichem, sehr erfrischendem, delicatem Geschmack.

Kernhaus: sitzt hoch oben, ist klein; Kammern eiförmig, mit wenig vollkommenen Kernen. Zwischen Kelch und Stiel findet sich, nach von Flotow, durch das Losreißen des Kernhauses, eine unregelmäßige Oeffnung, was aber nur bei sehr großen Früchten vorkommt.

Reife und Nutzung: Anfang November bis Januar. Sehr schätzbare, gute Frucht, die sich in Güte, Schönheit und längerer Dauer in der Reife, mit allen, von auswärts uns zugebrachten Birnen messen kann; auch zum Dörren sehr schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist sehr kenntlich, namentlich durch seine schöngefärbten, violett dunkelrothen Sommertriebe in der Baumschule leicht zu unterscheiden. Er wächst in der Jugend recht kräftig und bildet schöne, leicht belaubte, breitpyramidale Kronen mit abstehenden Aesten, die eine Menge kurzes Fruchtholz tragen. Die Blätter sind eiförmig, mitunter herzförmig, etwas gesägt und wollig, besonders am Rand. Der Baum ist ausnehmend fruchtbar und kommt in gewöhnlichen Obstlagen gut fort.

Die Forellenbirn ist eine unserer schätzbarsten und schönsten spätern Herbst- und auf Hochstamm frühen Winterbirnen. Ein hier auf ganz unbeschützter Lage in freiem Ackerland (Lehmboden) stehender Baum trägt sehr reich und liefert ein Jahr ums andere schöne Früchte von vollkommener Güte. Diese Birne kommt jetzt mehr als früher bei uns vor, in Norddeutschland ist sie schon längst verbreitet und sehr geschätzt. Als sogenannte frühe Forellenbirn wird hie und da die Frankenbirn bezeichnet, aber diese ist durchaus verschieden.

Als Hochstamm in Gärten und auf hoch gelegenen Baumgütern verdient die Forellenbirn die häufigste Verwendung. Gegenden, die Obsthandel treiben, sollten auf diese Birne ganz besonders achten, da sie sich durch ihr Aeußeres gar sehr empfiehlt.

Die Hohenheimer Baumschule führt diese Sorte unter Nummer 72 auf.

Digitized by Google

Wildling von Motte.

Tafel II.

Beschreibung.

Gestalt: Veränderlich, bald ziemlich rund, von wahrer Bergamottform, bald mehr länglich, $2^1/_2$" breit und ebenso hoch, mitunter auch größer, besonders am Zwergbaum, oft in der Rundung ungleich. Der Bauch nimmt die Mitte oder obere Hälfte der Frucht ein und wölbt sich nach dem Kelch glatt ab; nach dem Stiel ist die Frucht bald mehr bald weniger abgestumpft.

Kelch: klein, offen, ziemlich tief eingesteckt, oft mit schwachen Beulen umgeben.

Stiel: oft kurz, oft bis $^3/_4$" lang, in einer kleinen Höhle von einigen Fleischbeulen umgeben.

Schale: etwas rauh, grün, später mehr grünlich hellgelb, ohne wahre Röthe, mit vielen feinen und gröbern, erdgrauen Punkten und mit Rost, besonders um die Kelchwölbung, oft auch mit schwärzlichen Roststecken versehen, besonders in ungünstigen Sommern und kalten Bodenarten.

Fleisch: grünlichweiß, saftvoll, schmelzend, von erhabenem Zuckergeschmack, der aber in schlechten Sommern etwas wässerig wird.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, mit theils unvollkommenen, theils auch tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte October, oft November bis Anfang December. — Recht gute und viel verbreitete Tafelbirn, auch zum Dörren gut verwendbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist in seinem ganzen Wuchs, sowohl in der Jugend, als im Alter sehr kenntlich. Er wächst lebhaft und bildet eine flach kugelförmige verworrene Krone mit abstehenden Aesten und vielen, oft dornartigen, Fruchtspießen. Sommertriebe lang, fein, graugelb und etwas röthlich, weißgrau punktirt. Das Blatt ist sehr lang, schmal (weidenartig) ungezahnt und glatt. Der Baum ist sehr fruchtbar und äußerst dauerhaft und liefert in geeignetem Boden auch in den höheren Obstlagen recht gute Früchte.

Die Wildling von Mottebirn ist als Grüne Bergamotte nicht selten zu finden und kommt auf den Obstanssstellungen häufig vor. Es ist eine vortreffliche Tafelbirne für den Landmann, und da der Baum nach genaueren Beobachtungen in sehr rauhen Lagen nicht von Frost litt, während eine Menge anderer Sorten davon getroffen wurden für die rauhern Obstlagen um so mehr geeignet, als die Frucht auch da noch schmelzend wird. Die Frucht ist nicht ins Auge fallend und es kann daher dieser Baum auch auf offene Baumgüter gesetzt werden. Allein die Dauer der Frucht ist nur eine kurze und man muß den Reifepunkt genau beobachten. Etwas vor der vollen Fleischreife geschält und gedörrt, gibt diese Birne sehr schmackhafte und wie überzuckerte gedörrte Früchte.

Die Hohenheimer Baumschule führt diese Sorte unter Nummer 32 und hat schon sehr viele Stämme davon verbreitet.

Digitized by Google

Liegels Winterbutterbirn.

(Coloma's köſtliche Winterbirn.)

Tafel III.

Beſchreibung.

Geſtalt: Eirund, oben etwas abgeflacht, nach unten ſtark abnehmend, ſtumpfſpitz, mit flachen Erhabenheiten über den Bauch hin, mäßig groß, 2 1/2" breit, 3—3 1/4" lang. Der Bauch ſteht etwas über der Mitte nach dem Kelch zu und endigt ohne alle Einbiegung in eine abgeſtumpfte, kleine Stielfläche.

Kelch: feingeſpitzt, ſternförmig, wenig eingeſteckt, ſehr oft oben auf der Kelchwölbung aufſtehend.

Stiel: ſtark, fleiſchig, bis 1 1/4" lang, wie in die Frucht eingeſteckt.

Schale: glatt, grasgrün, ſpäter gelblichgrün und immer noch marmorirt mit Grün, mit häufigen braunen Punkten und bisweilen etwas feinem glattem Roſt in der Nähe des Kelches und einzelnen gelbbraunen Roſtmalen.

Fleiſch: mattweiß, feinkörnig, butterhaft, von zimmtartigem, vortrefflichem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: groß, oft nur vierkammerig. Kammern geräumig, muſchelförmig. Kerne ſehr lang und an beiden Enden ſpitz, zimmtfarbig.

Reife und Nutzung: December, oft ſchon November und zweilen bis Januar haltbar. Kann Ende September, in kalten Sommern Mitte Oktober geerntet werden, ohne zu welken. — Iſt eine der am meiſten zu empfehlende Winterbirne.

Eigenſchaften des Baumes: Er wächst in der Jugend ſehr lebhaft und ſchön und geht faſt pyramidal in die Luft, iſt bald und ſehr tragbar. Die jungen Zweige ſind grünlich gelbbraun und etwas röthlich und fein punktirt. Die Augen ſtehen auf ſtarken Trägern, in der Jugend ſind ſie, wie die jungen Blätter im Frühjahr characteriſtiſch röthlichbraun. Die Blätter ſind lanzettförmig, glatt, feingeſägt, ſchiffförmig in die Höhe gebogen, dunkelgrün. Gegen die Kälte iſt der Baum ſehr wenig empfindlich.

Dieſe vortreffliche Winterbirne wird in Böhmen unter den Namen Kopitſcher Tafelbirn und als Graf Sternbergs Butterbirn ſehr viel gezogen und in großen Quantitäten nach Berlin verkauft, wo ſie als Wintermuskateller im Januar und Februar auf den Märkten erſcheint. Außerdem heißt ſie noch Weinhuberbirn, Poſtelberger, Herzogin Caroline Amalie und Suprême Coloma oder Coloma's köſtliche, unter welchem Namen ſie auch unter Nummer 161 in den Hohenheimer Catalog aufgenommen wurde. Oberdieck führt ſie in ſeiner Aufzählung unter dem oben gegebenen Namen „Liegels Winterbutterbirn" auf, den ſie auch behalten ſoll, um mit dieſer ſchätzbaren und dauerhaften Sorte den Namen des um die deutſche Pomologie ſo hoch verdienten Dr. G. Liegel zu ehren.

Unter obiger Nummer wird dieſe Birne jetzt viel in der Hohenheimer Baumſchule vermehrt und es iſt deren häufige Anpflanzung in den milderen und mittleren Obſtlagen des Landes ſehr zu wünſchen.

Digitized by Google

Hardenponts Winterbutterbirn.

(Kronprinz Ferdinand von Oestreich.)

Tafel V.

Beschreibung.

Gestalt: Sehr große, schöne Frucht von länglich eiförmiger und bauchig birnförmiger Gestalt. Ueberhaupt veränderlich, oft stark uneben, einer Apothekerbirn ähnlich, 3″ breit und 3½—3¾″ lang (auf Pyramide) am Hochstamm 2½″ breit, und doch oft 3¼″ lang.

Kelch: hart und kurzblättrig, weit offen, mehr oder weniger zwischen Beulen eingesenkt, die theilweise über die Wölbung hinabgehen.

Stiel: stark und fleischig, kurz, selten 1″ lang, in beuliger Grube.

Schale: etwas stark, nie glänzend, sondern matt hellgrün, später citronengelb ohne Röthe, mit sehr feinen Punkten versehen, außerdem finden sich besonders um Stiel und Kelch feine, zimmtfarbige Rostanflüge an den meisten Früchten.

Fleisch: weiß, überfließend, butterhaft, von köstlichem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: nicht groß, hohlachsig, Kammern muschelförmig, ziemlich geräumig, mit weißen, weniger langen, starken Kernen.

Reife und Nutzung: November bis Januar, bisweilen März. Eine der allerbesten Birnen für die Tafel und besonders auch für den Obsthandel.

Eigenschaften des Baumes: derselbe liebt einen warmen Stand und guten kräftigen Boden; er geräth und trägt sehr gut als Hochstamm, aber nur in gut gelegenen Gärten; auf Quitte wächst diese Sorte gut, doch ist sie dauerhafter auf Wildling. Das zwei- und dreijährige Holz zeichnet sich durch sein bleifarbiges Ansehen aus. Das Blatt ist eiförmig, klein, am Rand wellenförmig, die Spitze zurückgebogen.

Die Beurré Hardenpont oder Hardenponts Winterbutterbirn, (Nro. 43 des Hoheny. Cat.) ist gleich mit Kronprinz Ferdinand von Oestreich (Nro. 163 des Hoheny. Cat.) und ist eine sehr zur Anpflanzung zu empfehlende Sorte, die aber als Hochstamm (wie erwähnt) doch nur in die mildern Lagen taugt, wo sie aber bald und reichlich trägt. Außer den genannten Namen führt sie noch viele andere, namentlich Goulu Morceau (der Leckerbissen), Beurré de Cambron, Beurré Kent, Beurré Lombard und auch Roi de Württemberg, Amalie von Brabant. Oberdieck nennt diese Birne eine der köstlichsten Tafelbirnen, die auch in Hannover hochstämmig jährlich schmelzend wird.

Es ist diese Birne in Württemberg schon ziemlich häufig und besonders durch den verstorbenen Pomologen Baur in Tübingen (einem vieljährigen Freund Diels) vielfach verbreitet worden. Sie fand sich daher auf der Ausstellung in Cannstatt 1857 häufig und zum Theil in sehr schönen Exemplaren vor.

Digitized by Google

Die Regentin.

(Die Argenson.)

Tafel III.

Beschreibung.

Gestalt: dickbauchig oder rundlich-kegelförmig, mit etwas langer, meist schiefer Spitze, in ihrer Form etwas der Colmar ähnlich, doch von ihr durch die längere Spitze und den stets nach oben gestellten Bauch unterschieden, mittelgroß oder groß, 2½" hoch und 2" breit, am Spalier meist größer, selbst 3" breit und 4" hoch.

Kelch: kurzblättrig, offen, seicht und flach eingesenkt, mit einigen Beulen umgeben, die sich zum Theil über die Frucht hinziehen und mitunter tiefe Furchen bilden.

Stiel: 1" lang, ziemlich dick, stark rostig, meistens schief neben einer Fleischwulst, doch auch öfters ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: grün, später gelbgrün, mit rauhen oft zusammenhängendem Rost und Punkten, auch öfters schwärzlichen Flecken und Eisenmalen. Die Sonnenseite zeigt, besonders in der Nähe des Kelchs eine ganz eigenthümliche Röthe, welche aber meist nur bei Früchten vom Spalier vorkommt und sonst gewöhnlich fehlt.

Fleisch: mattweiß, sehr saftig, körnigt, butterhaft von gewürzhaftem, weinartigem, delicatem Zuckergeschmack.

Kernhaus: sehr klein, bisweilen hohlachsig, kleinkammerig, selten mit einigen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: November, December; bisweilen hält sie jedoch, ohne zu welken, auch bis Februar. Ist eine der schätzenswerthesten Winterbirnen für die Tafel und für den Obsthandel.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst zwar in der Jugend lebhaft, später aber gemäßigt und verlangt einen geschützten und ziemlich milden Standort, dann ist er bald und reichlich tragbar. Die Sommerzweige sind lederfarbig oder hellgelb, glänzend, gerne gebogen und flußig, gelbbraun punktirt. Das Blatt ist elliptisch, oft in der vorderen Hälfte am breitesten, glatt, hellgrün und nur wenig gegen die Spitze hin gefalzt.

Die Regentin (Nro. 153 des Hohenheimer Catalogs) ist noch ziemlich selten und nur in einzelnen Gärten zu finden. Dieselbe verdient sowohl als Hochstamm wie Pyramide in gutgelegenen Gärten häufige Anpflanzung, wozu sie auch von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen wurde. Diese Birne führt noch eine ganze Reihe von Namen, von denen ich hier nur als die verbreitetsten nenne: Precels Colmar, Paniselle, Colmar epineuse, Hochfeine Colmar, König von Bayern, Colmar Souverain, Passe Colmar und andere.

Der Baum zeigt sich gegen die Kälte hier gar nicht empfindlich und der wärmere Standort ist nur wegen der vollkommeneren Ausbildung der Frucht erforderlich.

Digitized by Google

Winterdechantsbirn.

Tafel III.

Beſchreibung.

Geſtalt: Eirund oder eiförmig, dabei etwas birnförmig, ſelten kegel- oder walzenförmig, ziemlich groß, 2¼" breit, 3½" lang, am Spalier auch größer.

Kelch: hartſchalig, bisweilen auch etwas blättrig, am Grunde wollig, halb offen, ziemlich eingeſteckt, meiſt zwiſchen Beulen ſtehend.

Stiel: dick, holzig, braun, ½ bis 1" lang, in einer kleinen Höhle neben einem Fleiſchwulſt wie eingeſteckt.

Schale: glatt, etwas ſtark, hellgrün, ſpäter mehr gelbgrün, oft ſchwach geröthet, wenn auch nur durch gedrängt ſtehende Punkte, die zahlreich vorhanden und braun ſind; auch Roſtanflüge und Roſtflecken von bräunlicher Farbe finden ſich an jeder Frucht.

Fleiſch: gelblich weiß, ums Kernhaus etwas körnig und ſteinig, doch ſaftig, butterhaft, von recht gutem muskatellerartigem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: klein und geſchloſſen. Kammern enge, mit wenig vollkommenen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Dezember und Januar, doch je nach dem Standort oft ſchon im November. Tafelbirne vom allererſten Rang.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum wächſt in der Jugend und ſpäter ziemlich lebhaft, bildet holzreiche, dichtbelaubte, hochgehende Kronen und trägt ſehr bald und reichlich. Ich ſah in Dresden 1856 im Garten des Herrn Maibier ſehr ſchöne ſolche reich behängte Hochſtämme in ganz freier Lage; trotzdem möchte doch, wie für faſt alle ſpätreifenden Birnen ein Stand in geſchützten Gärten anzurathen ſein. Sommerzweige grüngelb, glatt; Blätter meiſt länglich eiförmig, glatt.

Die Winterdechantsbirn (Nro. 232 des Hohenheimer Catalogs) wurde von Diel auch als Winterherrnbirn und Lauers Oſterbutterbirn beſchrieben. Außerdem heißt ſie auch Pentecote oder Bergamotte de Pentecote, Frühlingsbutterbirn, Hildesheimer Winterbergamotte und führt noch eine ganze Reihe franzöſiſcher Namen. Es iſt dies eine ſehr große, ſchöne und delikate, durch ihre lange Haltbarkeit beſonders ſchätzbare Winterbirne, deren Verbreitung, bei dem Mangel an edlen ſpäten Winterbirnen in Würtemberg ſehr zu wünſchen iſt, ſowohl als Hochſtamm in geſchützten warmgelegenen Gärten oder auch als Pyramide oder Spalier auf Wildling veredelt, worauf ſie weit beſſer gedeiht als auf Quitte.

Digitized by Google

Schneiderbirn.

Tafel III.

Beſchreibung.

Geſtalt: Mittelgroße, rundlich eiförmige Birne von ſehr ſchönem Anſehen. Der Bauch ſitzt in der Mitte, von wo die Frucht nach beiden Seiten beinahe gleichförmig abnimmt. Die Rundung iſt ziemlich eben und nur am Kelch und Stiel einige flache Erhabenheiten bemerkbar.

Kelch: hornartig, in flacher etwas faltiger Einſenkung, wollig.

Stiel: 1—1 4/4" lang, holzig, gerade, mit einem Knospenpunkt verſehen und mit Fleiſchringeln umgeben, gelbgrün.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum grünliches gelb, ſpäter hellgelb; die Sonnenſeite mit einer ſchönen lichten Blutröthe verwaſchen. Punkte ſehr zahlreich und zwar in der Grundfarbe fein und hellgrau, in der Röthe ſehr deutlich gelblich grau. Außerdem finden ſich feine Roſtanflüge von graugelber Farbe an jeder Frucht, beſonders auf der Kelchwölbung.

Fleiſch: weißlich, ziemlich hart und nichtſchmelzend, ſaftreich und von ſüßem, nur wenig herbem, nicht unangenehmem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig, Kammern vollſamig.

Kelchröhre: ziemlich weit und tief, in einen dünnen Cylinder übergehend.

Reife und Nutzung: Ende September, hält 14 Tage. Tafelbirne dritten Ranges, aber ausgezeichnete Birne zum Dörren und eine gute Moſtbirne.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum wird mittelgroß, bildet eine breitgewölbte, ſehr dicht belaubte, holzreiche Krone und iſt als ganz außerordentlich fruchtbar bekannt. In der Jugend wächſt derſelbe ſehr kräftig und bildet die ſchönſten Stämme in der Baumſchule; er gedeiht faſt überall, nur liebt er fruchtbaren Boden und ſcheint auf höheren Standorten beſſer als in Thallagen zu tragen. Die Holzzweige ſind gelbbraun und etwas befilzt, die Blätter elliptiſch und fein bewollt. Das Fruchtholz meiſt kurzes Ringelholz. Die Früchte hängen immer büſchelweiſe.

Die Schneiderbirn iſt eine wohl nur in Württemberg bekannte Birnſorte, welche aber jedenfalls zu einer der einträglichſten gehört. Ein hier befindlicher 31jähriger Baum lieferte in einem Jahre 27 Simri.

Die Birne wird als Koch- und Dörrbirne ſehr geſucht und iſt auch auf dem Markt und beſonders bei den Landleuten zum Rohgenuß beliebt. Ihr Hauptwerth iſt wohl zum Dörren. Als Moſtbirne gehört ſie zu denjenigen Sorten, die zwar viel Moſt geben, aber nicht zu reif (vor dem vollen Gelbwerden) und möglichſt ſchnell gemoſtet werden müſſen. Auch iſt eine Beimiſchung von herben Birnen oder ſäuerlichen Aepfeln erforderlich, um dem Moſt die nöthige Haltbarkeit zu geben, indem derſelbe, wie aller Moſt von vorherrſchend ſüßen Birnen ſonſt leicht blau und zähe wird. Wegen der breiten Kronenbildung iſt der Standort der Schneiderbirne mehr auf Wieſen und Waiden und auf Baumgütern als auf Ackerland oder Landſtraßen, obgleich man dieſe Birne häufig gerade an letzteren angepflanzt findet.

Im Hohenheimer Sortiment führt die Schneiderbirne die Nummer 126 und wird immer in Vermehrung gehalten.

Digitized by Google

Harigelbirn.

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroße, birnförmige, von Ansehn schöne, regelmäßige Frucht. Der Bauch $^3/_4$ nach dem Kelch zu, nach dem sich derselbe schön abrundet, nach dem Stiel sich mit einseitiger, flacher Einbiegung in eine stumpfe Spitze verlierend, welche mitunter flachbeulig ist.

Kelch: weit offen, auf der Frucht aufstehend oder in einer unbedeutenden, nicht selten schiefen Einsenkung; die Blättchen gewöhnlich sternförmig, doch auch hornartig und verkrüppelt.

Stiel: 2—2½" lang, unterhalb ziemlich fleischig, namentlich näher der Frucht hin, wo er sich in Fleischrunzeln gleichsam verliert; olivenfarbig, auf einer Seite grünlich.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum hellgrün, zeitig fast goldgelb, die Sonnenseite mit etwas trübem, geflammtem Lackroth leicht bedeckt. Zahlreiche Rostpunkte theils roth umringelt, und Figuren, auch warzenartige Flecken über einen großen Theil der Frucht verbreitet; zum Rohgenuß vom dritten Rang.

Fleisch: meist grobkörnig, gewürzhaft, süßherb schmeckend, weißlich, hartteigend.

Kernhaus: einfamig, Kelchröhre fehlt fast ganz.

Reife und Nutzung: October, hält sich 6—8 Wochen. Eine der besten Früchte zum Dörren als Hutzel und sehr gut auch zur Obstmostbereitung.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine hochgehende rundeiförmige Krone, macht starke Aeste mit herabhängenden Zweigenden und Seitenzweigen, auf deren Bögen sich stets neue kräftige in die Höhe gehende Zweige bilden. Er ist sehr dauerhaft und blüht sehr spät, was die Anpflanzung dieser Sorte in rauhen Lagen sehr empfiehlt. Das am Rande wellenförmige Blatt ist starkglänzend und schön hellgrün und dadurch der Baum schon von Weitem sehr kenntlich. In der Baumschule wachsen die Bäume sehr stark, aber häufig bogenförmig und können nicht wohl ohne Pfähle gerade erzogen werden.

Die Harigelbirn ist in einem großen Theil von Württemberg sehr verbreitet und auch sehr geschätzt, auch läßt sich aus der starken Nachfrage nach derselben in den Baumschulen schließen, daß die Landleute diese Mostbirne vielen andern Sorten vorziehen. Dies verdient sie auch sowohl wegen ihrer besonderen Güte und Brauchbarkeit zum Dörren und Mosten, als wegen der Dauerhaftigkeit und dem schönen hochgehenden Wuchs des Baumes, seiner späteren Blüthe, großen Fruchtbarkeit und der Eigenthümlichkeit, daß die Birnen sehr fest hängen und daher von Stürmen nicht leicht abgeworfen werden. Auch als Kochbirne und zu Birnsprup ist diese Birne vorzüglich.

Diese Sorte wird in der Hohenheimer Baumschule viel vermehrt und führt im Catalog die Nro. 180.

Digitized by Google

Schneiderbirn.

Tafel III.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroße, rundlich eiförmige Birne von sehr schönem Ansehen. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo die Frucht nach beiden Seiten beinahe gleichförmig abnimmt. Die Rundung ist ziemlich eben und nur am Kelch und Stiel einige flache Erhabenheiten bemerkbar.

Kelch: hornartig, in flacher etwas faltiger Einsenkung, wollig.

Stiel: 1—1 ½" lang, holzig, gerade, mit einem Knospenpunkt versehen und mit Fleischringeln umgeben, gelbgrün.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum grünliches gelb, später hellgelb; die Sonnenseite mit einer schönen lichten Blutröthe verwaschen. Punkte sehr zahlreich und zwar in der Grundfarbe fein und hellgrau, in der Röthe sehr deutlich gelblich grau. Außerdem finden sich feine Rostanflüge von graugelber Farbe an jeder Frucht, besonders auf der Kelchwölbung.

Fleisch: weißlich, ziemlich hart und nichtschmelzend, saftreich und von süßem, nur wenig herbem, nicht unangenehmem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern vollsamig.

Kelchröhre: ziemlich weit und tief, in einen dünnen Cylinder übergehend.

Reife und Nutzung: Ende September, hält 14 Tage. Tafelbirne dritten Ranges, aber ausgezeichnete Birne zum Dörren und eine gute Mostbirne.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird mittelgroß, bildet eine breitgewölbte, sehr dicht belaubte, holzreiche Krone und ist als ganz außerordentlich fruchtbar bekannt. In der Jugend wächst derselbe sehr kräftig und bildet die schönsten Stämme in der Baumschule; er gedeiht fast überall, nur liebt er fruchtbaren Boden und scheint auf höheren Standorten besser als in Thallagen zu tragen. Die Holzzweige sind gelbbraun und etwas befilzt, die Blätter elliptisch und fein bewollt. Das Fruchtholz meist kurzes Ringelholz. Die Früchte hängen immer büschelweise.

Die Schneiderbirn ist eine wohl nur in Württemberg bekannte Birnsorte, welche aber jedenfalls zu einer der einträglichsten gehört. Ein hier befindlicher 31jähriger Baum lieferte in einem Jahre 27 Simri.

Die Birne wird als Koch- und Dörrbirne sehr gesucht und ist auch auf dem Markt und besonders bei den Landleuten zum Rohgenuß beliebt. Ihr Hauptwerth ist wohl zum Dörren. Als Mostbirne gehört sie zu denjenigen Sorten, die zwar viel Most geben, aber nicht zu reif (vor dem vollen Gelbwerden) und möglichst schnell gemostet werden müssen. Auch ist eine Beimischung von herben Birnen oder säuerlichen Aepfeln erforderlich, um dem Most die nöthige Haltbarkeit zu geben, indem derselbe, wie aller Most von vorherrschend süßen Birnen sonst leicht blau und zähe wird. Wegen der breiten Kronenbildung ist der Standort der Schneiderbirne mehr auf Wiesen und Waiden und auf Baumgütern als auf Ackerland oder Landstraßen, obgleich man diese Birne häufig gerade an letzteren angepflanzt findet.

Im Hohenheimer Sortiment führt die Schneiderbirne die Nummer 126 und wird immer in Vermehrung gehalten.

Digitized by Google

Harigelbirn.

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Mittelgroße, birnförmige, von Ansehn schöne, regelmäßige Frucht. Der Bauch $^3/_4$ nach dem Kelch zu, nach dem sich derselbe schön abrundet, nach dem Stiel sich mit einseitiger, flacher Einbiegung in eine stumpfe Spitze verlierend, welche mitunter flachbeulig ist.

Kelch: weit offen, auf der Frucht aufstehend oder in einer unbedeutenden, nicht selten schiefen Einsenkung; die Blättchen gewöhnlich sternförmig, doch auch hornartig und verkrüppelt.

Stiel: 2—$2^1/_2$" lang, unterhalb ziemlich fleischig, namentlich näher der Frucht hin, wo er sich in Fleischrunzeln gleichsam verliert; orleansfarbig, auf einer Seite grünlich.

Schale: glatt, glänzend, vom Baum hellgrün, zeitig fast goldgelb, die Sonnenseite mit etwas trübem, geflammtem Lackroth leicht bedeckt. Zahlreiche Rostpunkte theils roth umringelt, und Figuren, auch warzenartige Flecken über einen großen Theil der Frucht verbreitet; zum Rohgenuß vom dritten Rang.

Fleisch: meist grobkörnig, gewürzhaft, süßherb schmeckend, weißlich, hartteigend.

Kernhaus: einsamig, Kelchröhre fehlt fast ganz.

Reife und Nutzung: October, hält sich 6—8 Wochen. Eine der besten Früchte zum Dörren als Hutzel und sehr gut auch zur Obstmostbereitung.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine hochgehende rundeiförmige Krone, macht starke Aeste mit herabhängenden Zweigenden und Seitenzweigen, auf deren Bögen sich stets neue kräftige in die Höhe gehende Zweige bilden. Er ist sehr dauerhaft und blüht sehr spät, was die Anpflanzung dieser Sorte in rauhen Lagen sehr empfiehlt. Das am Rande wellenförmige Blatt ist starkglänzend und schön hellgrün und dadurch der Baum schon von Weitem sehr kenntlich. In der Baumschule wachsen die Bäume sehr stark, aber häufig bogenförmig und können nicht wohl ohne Pfähle gerade erzogen werden.

Die Harigelbirn ist in einem großen Theil von Württemberg sehr verbreitet und auch sehr geschätzt, auch läßt sich aus der starken Nachfrage nach derselben in den Baumschulen schließen, daß die Landleute diese Mostbirne vielen andern Sorten vorziehen. Dies verdient sie auch sowohl wegen ihrer besonderen Güte und Brauchbarkeit zum Dörren und Mosten, als wegen der Dauerhaftigkeit und dem schönen hochgehenden Wuchs des Baumes, seiner spätereu Blüthe, großen Fruchtbarkeit und der Eigenthümlichkeit, daß die Birnen sehr fest hängen und daher von Stürmen nicht leicht abgeworfen werden. Auch als Kochbirne und zu Birnsyrup ist diese Birne vorzüglich.

Diese Sorte wird in der Hohenheimer Baumschule viel vermehrt und führt im Catalog die Nro. 180.

Digitized by Google

Champagner Bratbirn.

(Echte oder deutsche Bratbirn.)

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Kleine, plattrund kreiselförmige Birn. Der Bauch sitzt $^7/_8$ nach dem Kelch, um den sie eine breite, ebene, flachgerundete Fläche bildet; nach dem Stiel nimmt die Frucht mit einer sehr sanften Ausbiegung ab und endigt mit der abgestumpften eine kleine Stielhöhle einschließenden Spitze.

Kelch: in flacher, geräumiger Einsenkung, die fast immer vollkommen eben ist. Die Kelchblättchen stark, nicht sehr lang, aufwärts gerichtet. Die Kelchfläche mit zimmtfarbigem Rost überzogen.

Stiel: $^1/_2$—$^3/_4$" lang, holzig, dünn in einer kleinen, etwas rostigen Höhle wie eingesteckt.

Schale: vom Baum grasgrün, bei voller Reife gelblichgrün, auf dem Lager hellgelb mit grünlichen Stellen; oft bis zum November grün bleibend, ohne eine Spur von Röthe. Außer dem Rostüberzug der Kelchfläche häufige Rostanflüge und Figuren, sowie starke sternähnliche Rostpunkte über die ganze Frucht.

Fleisch: etwas gelblichweiß, rübenartig und sehr körnig, süßherbe, gewürzt, zum Rohgenuß unbrauchbar.

Kernhaus: hohlachsig, ziemlich vollsamig, von Steinchen umgeben.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im October und hält sich oft bis Mitte November; bei der Ueberreife wird sie schwarzbraun; zu Obstwein die edelste Birnsorte.

Eigenschaften des Baumes: Ein zwar langsam wachsender, aber einen bedeutenden Umfang und beträchtliche Größe erreichender Baum, dessen hochgebaut kugelförmige Krone aus einer Menge von feinen, schlanken etwas hängenden Zweigen gebildet erscheint. Die Sommertriebe sind grünlichschwarz mit ziemlich starken Punkten, gewöhnlich sind sie dünn und schlank und nur in der Baumschule öfters von ziemlicher Dicke und Stärke. Das glänzende, nicht große, eirunde Blatt macht den Baum sehr kenntlich. Das Fruchtholz ist fein, häufig schlanke Fruchtruthen und Fruchtspieße bildend, jedoch meist dicht stehend. In der Baumschule wächst diese Sorte schlecht und bildet nur langsam kräftige Stämme; in der Regel braucht sie zwei Jahre länger als andere zu ihrer Ausbildung; es ist deßhalb gerathen, vorzüglich die Champagner Bratbirn zum Umpfropfen erwachsener Bäume auf Feld und Straße zu verwenden.

Zur Anpflanzung an Straßen und auf Baumgütern ist die Champagner Bratbirn unstreitig eine der werthvollsten Sorten, sie gedeiht in mittlern und rauhen Obstlagen ganz vortrefflich und liefert die bekannte und stets ein Drittel höher als fast alle andern Birnsorten bezahlte Frucht in reicher Fülle. Die Bratbirn blüht etwas früh, trägt aber dennoch fast jährlich. Da der Baum, wie erwähnt, in der Jugend schwach wächst, so werden jetzt in der Hohenheimer Baumschule sehr starkwachsende Sorten, wie Lempps Mostbirne, Späte Grumbirn, auf ausgesucht kräftige Wildlinge veredelt, diese in 2—3 Jahren zu Kronenhöhe gezogen und dann diese Bratbirne in die Krone veredelt (copulirt oder durch Sattelschäften veredelt). Auf solche Art erhält man früher und vollkommenere Hochstämme.

Da sich diese Birne vorzugsweise zur Bereitung des Champagnerartigen mousfirenden Bratbirnmostes eignet, und ein so hoher Preis (1 Simri oft über 1 fl. ja 1 fl. 45 kr.) dafür gelöst und die Nachfrage stärker ist, als nach irgend einer andern Birnsorte, so ist die häufige Anpflanzung dieser Bratbirn um so mehr zu empfehlen, als die Frucht ganz ungenießbar ist, der Baum sehr gut trägt, die Frucht festhängt und der Baum auch in ganz unbeschützten höheren Lagen sehr gut gedeiht. Ueber die Bereitung des mousfirenden Bratbirnmostes vergleiche meine Schrift über Obstbenutzung. Stuttgart bei Köhler, S. 253 u. ff. Hier nur soviel, daß diese Birne immer erst edelreif, d. h. wenn sie beginnt fleckig zu werden, gemostet werden darf, um das bekannte köstliche Getränk zu liefern.

Digitized by Google

Wildling von Einsiedel.

(Extra-Mostbirn.)

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Eine kleine, abgestumpft kreiselförmige Birne. Der Bauch sitzt oberhalb der Mitte nach dem Kelch zu und die Frucht nimmt nach dem Stiel ohne Einbiegung sanft ab und endigt mit einer kleinen abgestutzten, beuligen Stielfläche.

Kelch: hornartig, sitzt gewöhnlich oben auf, oder in einer nur unbedeutenden Einsenkung, die ganz eben ist.

Stiel: ½—¾" lang, stark, holzig, von Fleischhöckern umgeben und gewöhnlich etwas schief stehend.

Schale: vom Baum schmutzig gelbgrün, später schön gelb, die Sonnenseite gewöhnlich (doch nicht immer) schön hell lackroth, welche Farbe nur erst bei voller Reife deutlich erscheint. Die ganze Schale ist mit kleinern und größern Rostpunkten bedeckt von gelbgrauer Farbe, wozu sich noch Rostmale und feine Rostfiguren gesellen, besonders in der Nähe des Kelches.

Fleisch: matweiß, körnig, saftreich, hart und sehr herb, gänzlich ungenießbar, wie das Fleisch der Holzbirnen.

Kernhaus: hohlachsig, geschlossen, mit Steinchen umgeben, vollsamig.

Kelchröhre: flach und unbedeutend.

Reife und Nutzung: eine der allerbesten Mostbirnen, sonst aber nicht weiter brauchbar. Sie zeitigt Anfangs bis Mitte Oktober und man erntet sie erst, wenn das Laub fällt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst ausgezeichnet schön und bildet eine hohe, starkästige, lichte Krone. Die Aeste sind in spitzen Winkeln abstehend und dicht mit kurzem Fruchtholz besetzt. Die Holztriebe sind gelbbraun, die Blätter rundlich, glatt und ganzrandig; die Tragbarkeit ist sehr bedeutend und es hängen die kleinen kurzgestielten Birnen immer büschelweise zusammen, so daß trotz ihrer Kleinheit der Baum doch sehr hohe Erträge liefert. Derselbe gedeiht überall, wo er seither angepflanzt wurde, besonders auch in den rauheren Obstgegenden und ist äußerst dauerhaft und gegen Witterungseinflüsse wenig empfindlich. In der Baumschule wächst diese Birn überaus schön und kräftig in die Höhe.

Die Wildling von Einsiedel-Birn wurde vor etwa 60 Jahren auf der Domäne Einsiedel bei Tübingen aus dem Kern erzogen aufgefunden und unter obigem Namen nun seit Jahren viel verbreitet, so daß diese Sorte jetzt schon mit zu den verbreiteteren Mostbirnen gehört. Es ist dieselbe durch ihren hohen starken Wuchs und lichten den Regen gut durchlassenden Kronenbau vor allen als Straßen- und Feldbaum geeignet und ist zu wünschen, daß diese werthvolle Mostsorte, für welche gewöhnlich ein höherer Preis als für das andere Mostobst bezahlt wird, sich noch viel mehr verbreite. Man läßt die Birne möglichst lange am Baum und mostet sie erst, wenn sie anfängt hochreif zu werden, dann liefert sie ein so ausgezeichnetes Getränk, daß dieser Most schon mehrfach mittelguten Weinen vorgezogen wurde.

Von Hohenheim aus wurde der Wildling vom Einsiedel schon wohl in 10,000 Hochstämmen verbreitet und wird fortwährend stark verlangt. Die Catalogsnummer ist 143. In manchen Gegenden nennt man diese Birn „Kluppertebirn", allein es gibt noch eine andere ähnliche Sorte, welcher der letztere Namen zukommt.

Digitized by Google

Wolfsbirn.

Tafel VI.

Beschreibung.

Gestalt: Kleine bis mittelgroße, vollkommen apfelförmige Birn. Der Bauch sitzt in oder etwas über der Mitte, beide Wölbungen sind fast gleich, $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$" Durchmesser haltend. Das Stielende verliert sich in wulstigen Ringeln. Einige breite Erhabenheiten machen die Rundung öfters uneben.

Kelch: der offene, etwas verkrüppelte Kelch sitzt auf der Kelchfläche oben auf, selten in einer kleinen Einsenkung, mit einigen unbedeutenden Falten umgeben.

Stiel: charakteristisch lang 2—$2\frac{1}{2}$", holzig, ziemlich stark gelblichbraun angelaufen und oft mit einigen gründleibenden Höckerchen versehen.

Schale: vom Baum hellgrün, später bei voller Zeitigung ein schönes Quittengelb ohne eine Spur von Röthe. Grünliche Schalenpunkte, auch seine Rostpunkte bedecken die ganze Schale. Außerdem bemerkt man seinen gelbbraunen Rost, bald in größeren Flecken, bald wie angespritzt, besonders um Stiel und Kelch.

Fleisch: weiß, sehr hart, saftig, von äußerst zusammenziehendem Geschmack, vollkommen ungenießbar und hartteigend.

Kernhaus: regelmäßig mit einem Kreis von Steinchen umgeben; enthält vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende October. Die Früchte hängen in Büscheln und dienen nur zur Mostbereitung. Stürme schaden diesem Baume wenig, da die Früchte sehr fest hängen.

Eigenschaften des Baumes: der Wolfsbirnbaum wird groß und alt, er bildet eine breitgewölbte, aber doch sich hoch erhebende Krone und ist sehr kenntlich durch sein gelbliches bestilztes Holz, rundeiförmige, oben und unten wollige Blätter und besonders durch seine Rinde, welche sich blätterig (wie bei dem Apfelbaum) abschält. Der Wuchs in der Baumschule ist recht gut. Außerdem ist der Baum sehr gesund und dauerhaft, trägt sehr reichlich und selbst an minder günstigen Stellen.

Die Wolfsbirn heißt in der Gegend von Heilbronn Quitten- oder Kittenbirn und an einzelnen Orten des württembergischen Oberlandes Schienägelsbirn; als Wolfsbirn ist sie aber vielfach verbreitet und wird jährlich noch in großer Anzahl angepflanzt. Sie ist unstreitig eine der werthvollsten Mostbirnen, welche einen von der Presse hellablaufenden, kräftigen und sehr haltbaren Obstmost liefert. Derselbe ist sehr reich an Gerbstoff und dient auch als ein Verbesserungs- und Schönungsmittel für geringe schwere Weine und trübe werdende Obstmoste. Bei der Bereitung des Mostes muß man aber, wie bei allen hartteigenden Birnen erst die volle Hochreife der Frucht abwarten, oder die zermahlenen Früchte vor dem Pressen wenigstens 12—18 Stunden stehen und anziehen lassen.

Zur Anpflanzung an Straßen und auf entlegenen Baumgütern ist der Wolfsbirnbaum ganz besonders zu empfehlen.

In der Hohenheimer Baumschule ist diese Sorte unter Nummer 141 verzeichnet und wird immer viel vermehrt.

Digitized by Google

Register.

	Seite
Amalie von Brabant	55
Ambrabirn, Sommer-	39
Argenson, Argenson Butterbirn	56
Bergamotte, grüne	51
„ Gelbe	45
Bergamotte Gansells	52
„ de Pentecote	57
Bergamotte, Herbst-	45
„ Hildesheimer Winter-	57
Beurré d'Angleterre, Doerella	52
„ Aurora	47
„ blanc	45
„ de Cambron	55
„ gris, Sommer-	39
„ Hardenpont	55
„ incomparable	53
„ Kent	55
„ Lombard	55
„ magnifique	53
„ royal	53
„ de trois tours	53
Bon Chretien Napoleon	48
Bratbirn, Champagner	60
„ Deutsche oder Echte	60
Butterbirn, Capiaumonts Herbst-	47
„ Coloma's Herbst-	46
„ Diels	53
„ Englische Sommer-	40
„ Frühlings-	57
„ Graue Sommer-	39
„ Grumkower	43
„ Hardenponts Winter-	55
„ Humboldts	49
„ Lauers Oster-	57
„ Liegels Winter-	54
„ Napoleons	46
„ Rother Herbst-	52
„ Weiße Herbst-	45
Calebasse Bose	49
Capiaumont	47
Garthäuserin	47
Citronenbirn, Herbst-	45
Colmar epineuse, Dornige C.	56
„ bechsteine	56
„ Passe	56
„ Precels	56
„ Souverain	56
Dechantsbirn, Holländische Sommer-	38
„ Rothe	52
Dechantsbirn, Winter-	57
Doyenné blanc	45
Flaschenbirn, Boße's	49
Forellenbirn	50
Fourcroy	53
Frauenbirn, Frauenschenkelbirn	41
Gabriele, Schöne	39
Gaisbirtenbirn, Stuttgarter Gaisbirtle	38
Goulu Morceau	55
Gute Graue	39
Harigelbirn	50
Herbstcoloma	46
Herrenbirn, Winter-	57
Herzogin Caroline Amalie	54
Je länger, je lieber	40
Jungfernbirn	41
Kaiser Alexander	49
Kaiserbirn	45
König von Bayern	56
Köstliche, Coloma's	54
Kronprinz Ferdinand von Oestreich	55
Mailänderin, Große grüne	48
Mandelbirn	40
Marie Luise	44
Mostbirn, Extra-	61
Mouille bouche, Weiße	45
Muskateller, Winter-	54
Panisello	56
Pentecote	57
Postelberger	54
Quitten- oder Kittenbirn	62
Regentin	58
Roi de Würtemberg	55
Royale d'hivè	53
St. Augustus	53
Schinkelbirn	62
Schmalzbirn, Römische	44
Schneiderbirn	58
Sommerborn, Punktirter	42
Suprême Coloma	54
Tafelbirn	54
Weinbutterbirn	54
Weingartpfenbirn	41
Wildling vom Einsiedel	61
Wildling von Motte	51
Winterbirn, Coloma's köstliche	54
„ Grumkower	43
Wolfsbirn	62

Druck der J. B. Metzler'schen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Prospectus.

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Auf Veranlassung
der
zweiten Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter,
unter Mitwirkung
von

Lieutenant **Donauer** in Coburg, Direktor Dr. **Fickert** in Breslau, Geheimerath **v. Flotow** in Dresden, Gutsbesitzer **v. Hoverbeck** zu Nickelsdorf in Ostpreußen, Stadtpfarrer **Hoerlin** in Sindringen, Garteninspektor **Jühlke** seither in Eldena, Pfarrer **Koch** in Burgtonna bei Gotha, Professor **Lange** in Altenburg, Dr. **G. Liegel** in Braunau, Kunstgärtner **Maurer** in Jena, **L. Müller** in Jäkschau, Oberförster **Schmidt** in Blumberg in Pommern, Ministerialrath **v. Trapp** in Wiesbaden und anderen Pomologen,

herausgegeben von

L. Jahn, Medicinalassessor in Meiningen. **Ed. Lucas,** Garteninspektor in Hohenheim. und **J. G. C. Oberdieck,** Superintendent in Jeinsen bei Hannover.

Die im Oktober 1857 in Gotha versammelten Pomologen erkannten einstimmig den Mangel eines den gegenwärtigen Ansprüchen und dem jetzigen Standpunkt der Pomologie entsprechenden Handbuches der Obstkunde und es wurde dort beschlossen, nachdem eine Commission darüber vorberathen hatte, daß die Obengenannten die Herausgabe eines solchen übernehmen sollten. Im Hinblick auf die vielseitig zugesagte Unterstützung und auf den hohen Werth, den ein solches **allgemeines Handbuch der Obstkunde** für die **Hebung der Obstkultur in ganz Deutschland** haben wird, unterzogen sich die Genannten diesem ehrenvollen Auftrag.

Das Handbuch soll alle für die Tafel, wie für wirthschaftliche Zwecke brauchbare, in Deutschland und der Schweiz jetzt in Cultur befindliche Obstsorten sämmtlicher Obstgattungen (Aepfel, Birnen, Pfirsiche, Apricosen, Pflaumen, Kirschen, sowie Schalen- und Beerenobst) umfassen und von denselben leicht verständliche und genaue Beschreibungen, nebst einer Zeichnung des Umrisses oder Durchschnittes jeder Frucht geben. Es soll aber auch bei möglicher Erfüllung seiner Aufgabe so wohlfeil sein, daß jeder Obstfreund, jeder Obstgärtner, sowie der gebildete Landmann es sich anschaffen und daraus Nutzen ziehen kann.

Beides wird am ehesten und besten erzielt, wenn das Handbuch in Lieferungen und zwar je 80—100 Früchte in Abbildung und Beschreibung enthaltend, erscheint.

Die Aepfel sind nach dem Diel-Lucas'schen System, die Birnen nach der Reifzeit geordnet, außerdem aber werden bei jeder Obstsorte die Klassen mehrerer Systeme genannt und da jeder Obstsorte ein ganzes Blatt eingeräumt wird, so kann sich jeder Pomolog und Obstfreund die Bogen zerschneiden und die Beschreibungen nach derjenigen Weise selbst ordnen, die ihm am bequemsten ist, sei es nach einem der pomologischen Systeme oder nach der Reifzeit oder dem Alphabet.

So wird unser Handbuch der Obstkunde für jeden Freund und Beförderer der Obstkultur ein praktisches, das Aufsuchen unbekannter Obstsorten sehr erleichterndes sein, und eine passende Auswahl von den für die verschiedensten Verhältnisse und Zwecke geeigneten Sorten in größter Ausdehnung darbieten; es wird das anerkannt gute Obst verbreiten und neue werthvolle Sorten einführen helfen und dadurch zugleich die Menge ganz geringer und fast werthloser Sorten, die noch überall zu finden sind, allmählig verdrängen.

Vorstehendes Werk, das auf zwei, höchstens drei Bände berechnet ist, erscheint in Lieferungen von je 12 Bogen zum Preis von fl. 1. 20 kr. oder 24 sgr. Drei bis vier Lieferungen bilden einen Band, der für sich bestehend, mit vollständigem Inhaltsverzeichniß versehen wird.

Die Ausgabe der ersten und zweiten Lieferung erfolgt im Laufe dieses Jahres, die weiteren Lieferungen erscheinen innerhalb der nächsten zwei bis drei Jahre.

Alle Buchhandlungen Deutschlands, der Schweiz, der k. k. österreichischen Staaten nehmen Bestellungen darauf an und sind von uns in den Stand gesetzt, die erste eben erschienene Lieferung zur Ansicht mitzutheilen.

Stuttgart, im September 1858.

Verlagshandlung von **Ebner & Seubert.**

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Marie Louise.

Humboldts Butterbirn.
Boscs Flaschenbirn.

Capiaumonts Herbst-Butterbirn.

Gute Graue.
Graue Sommer-Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google

Wildling von Motte.

Napoleons - Butterbirn.

Punktirter Sommerdorn.

Rothe Herbst Butterbirn.

Farbendruck v. W. G. Rösch, Stuttg.

Digitized by Google

Regentin, Argenson.

Liegels Winter-Butterbirn.
Colomas köstliche Winter-Butterbirn.

Winter-Dechantsbirn.

Diels Butterbirn.

Farbendruck v. W. G. Baisch, Stuttg.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Stuttgarter Gaishirtenbirn.

Weisse Herbst-Butterbirn.
Kaiserbirn.

Römische Schmalzbirn.

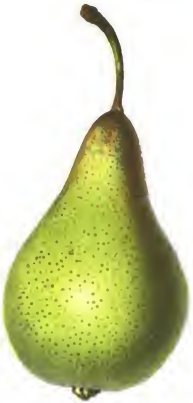
Forellen Birn.

Farbendruck v. W. G. Rasch Stuttg.

Digitized by Google

Digitized by Google

Colomas Herbst-Butterbirn.



Englische Sommer-Butterbirn.

Hardenponts Winter-Butterbirn.

Kronprinz Ferdinand.

Grumkower Winterbirn.

Farbendruck v. W. G. Barsch, Stuttg.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Wildling von Einsiedel.

Champagner Bratbirn.

Wolfsbirn.

Harigels Birn.

Schneider-Birn.

Farbendruck v W G.Baisch, Stutg

Digitized by Google

Digitized by Google

SB361
.L9
v.1
1951

Lucas, E.
Württembergescher
Obstsorten

640524

SB361
.L9
v.1
1951

640524

Biology Library

EIGHTH LEVEL

UNIVERSITY OF CHICAGO
096 079 330

Digitized by Google